Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Neuestes vollständiges Nürnberger Kochbuch für alle Stände

Nürnberg 1841

Oecon. 1001 e
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10296496-8

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Neuestes vollständiges

Nürnberger-Kochbuch

für alle Stände

oder

Anleitung, Suppen aller Arten, Fleisch-, Mehl-, Fisch-Eyerspeisen, Backwerk u. a. m.

nicht nur gut sondern auch mit möglichster Sparsamkeit zu bereiten, zur Kenntniß der Speisen, Aufbewahrung der Zuthaten, Reinlichkeit der Koch- und Speisegeschirr, Vorsicht wegen Kupferrostes, oder Grünspans und andern Giftarten z. B. Schwämme, Schirling ꝛc.

Zweite verbesserte und vermehrte Auflage.

Nürnberg, 1841.
Verlag von Carl Felsecker.
N. Menneken.

69. B.
Bayerische Staatsbibliothek München

Vorrede.

An Kochbüchern hat das Publikum, was allgemein bekannt ist, keinen Mangel, und von den Werken dieser Art, sind unter den vorzüglichen die von Neubauer und das von J. S. Weiler, welch Letzteres 1813 zu Augsburg erschienen ist, bekannt und beliebt. Erst neuerlich wieder, hat das im Korrespondenten von und für Deutschland oftmals angekündigte neuere Kochbuch, dem Vernehmen

nach Beifall erworben, und wahrscheinlich auch mit vollem Recht. —

Gestehen muß ich also, daß alle bis jetzt bekannten Kochbücher ihren entschiedenen grossen Werth haben mögen, aber unvollständig sind sie doch, nämlich in so ferne als sie in ihren Kochvorschriften zunächst immer das hohe und höhere Publikum und dessen kostspielichen Bedürfnisse im Auge behalten, keine Rücksicht aber oder nur wenige auf das grössere Publikum nehmen, nämlich auf die bürgerliche Hausmutter im eigentlichen Sinn, welche geschickt seyn soll, sogenannte Hausmannskost geschmackvoll, wohlfeil und nahrhaft zu kochen. Denn Regel ist es doch, daß der Reiche anders, auf andere Art der Wohlhabende, und wieder auf andere Art der weni-

ger Wohlhabende seine Speisen bereitet wissen und genießen will, und wahr ist es und auch klug, daß dabey Sparsamkeit beobachtet werden will oder doch wenigstens beobachtet werden sollte.

Dieses haben nun die bisherigen Kochbücher nicht geleistet; ihre Vorschriften haben nicht das Ganze umfaßt, der Oertlichkeit gar nicht zu gedenken, wo oft dieselbe einfache Kost durch eigene Zuthaten den besondern Geschmack gewinnen kann.

Ich die Verfasserin dieses Kochbuchs, habe in meinen frühern vielen Lebensverhältnißen zu allen Ständen des höhern und bürgerlichen Lebens durch beharrliches Handanlegen viele Erfahrungen in der Kochkunst gemacht, und mein Augenmerk immer dahin gerichtet, wie

mit wenig Zuthaten und mit Abwechslung nahrhaft, geschmackvoll und dennoch wohlfeil gekocht werden kann.

Diese Erfahrungen lege ich nun in diesem Buche nieder, faßlich und deutlich ausgedrückt, so daß jede Hausmutter nach den gegebenen Vorschriften nur genau verfahren, und dann des Gelingens der beabsichtigten Speisen gewiß versichert seyn darf. —

Als Einleitung gehet dem Werke wie billig vorher Einiges über die Kenntniß der Speisen, über die verschiedene Art der Aufbewahrung der Zuthaten, über Reinlichkeit der Koch- und Speise-Geschirr, Vorsicht wegen Kupferrostes oder Grünspans und anderer Giftarten, welche leicht aus Unvorsichtigkeit den Zuthaten beigemischt oder gar für solche irrig gehalten

werden können z. B. Schwämme, Schirling und dergl. mehr; und so folgt endlich der Uebergang auf die Speisen selbst, nämlich Suppen mehrerer Arten, Fleisch-, Mehl-, Fisch-, Eyer-Speisen ꝛc. Backwerk und andersmehr, wie dieß alles die Inhalts-Anzeige oder das Register weiter angiebt.

Jeder Blick in dieses Buch wird der Leserin die Ueberzeugung gewähren, daß allenthalben Sparsamkeit mein vorzügliches Augenmerk gewesen ist, und gewiß wird nicht nur die bürgerliche Hausmutter jeder Standesklasse sondern auch die Landbewohnerin, welche oft beym Besitz der besten Zuthaten aus Unkund doch oft nur unschmackhafte Speisen zu Stande bringt, bei diesem Kochbuch nicht umsonst Belehrung gesucht haben.

Möge jede meiner geehrten und lieben Leserinnen mein redliches Bestreben ihnen nützlich zu seyn, erkennen und dann werde ich mich für meine Bemühung hinlänglich belohnt halten.

Nürnberg, am 17. November 1828.

Die Verfasserin
L. F.

Inhalt.

Seite.

1. Von der Kenntniß der Speisen. 1
2. Aufbewahrung des Wildprets. 3
3. Auf eine andere Art. 4
4. Aufbewahrung des zahmen Fleisches. . . 4
5. Auf andere Art. 5
6. Von den Giften in der Küche. 5
7. Vom Kochen. 9
8. Von Zuthaten, Salzen rc. 12
9. Kräuteressig zu machen. 15

I. Suppen.

1. Braune oder Schü-Suppe. 16
2. detto von Fischen. 17
3. Hüften-Suppe. 18
4. Oster-Suppe. 19
5. Käs-Suppe. 19
6. Lemonie-Suppe. 19
7. Schnecken-Suppe. 20
8. Eingebukte-Suppe. 20
9. Morcheln-Suppe. 20
10. Fisch-Rogen-Suppe. 21
11. Ueberschlagene Suppe. 21
12. Backschmalz-Suppe. 22

Seite.
13. Erdbirn=Suppe. 22
14. Bier=Suppe. 23
15. Weichsel=Suppe. 23
16. Krebs=Suppe. 24
17. Auf andere Art. 25
18. Fischrogen=Suppe. 25
19. Reis=Suppe. 26
20. Wurzel=Suppe. 26
21. Eyer=Suppe. 27
22. Sago=Suppe. 27
23. Wein=Suppe. 28
24. Chocolate=Suppe. 28
25. Rahm=Suppe. 29
26. Mandel-Suppe. 30
27. Quitten=Suppe. 30
28. Zitronen=Suppe. 31
29. Wein=Suppe mit Berg. 31
30. Gries=Suppe. 32
31. Wiener Panade=Suppe. 33
32. Erbsen=Suppe. 33
33. Aepfel=Suppe. 34
34. Weichsel=Suppe. 34
35. Hieften. 35
36. Spanische=Suppe. 36
37. Ordinäre Nudel=Suppe. 36
38. Eyerflädlein=Suppe. 37
39. Eyergersten=Suppe. 38
40. Suppe von Kalbsbriesen. 38

Seite.
41. Leber=Suppe 39
42. Hühner=Suppe. 40
43. Gebrennte Mehl=Suppe. 41
44. Habergrütz=Suppe. 41
45. Grüne=Suppe. 42
46. à la Rehne Suppe. 42

II. Allerhand Klöße oder Knöpflein.

47. à la Rehne Klöße. 45
48. Butter=Klöße. 46
49. Braune Butter=Klöße. 46
50. Gries=Klöße. 47
51. Semmel=Klöße. 47
52. Krebs=Klöße. 48
53. Vom gebrühten Teig Klöße. 48
54. Mandel=Klöße. 49
55. Fisch=Klöße. 49
56. Hühnerfleisch=Klöße. 50
57. Hirn=Klöße. 50
58. Kalbsbries=Klöße. 51
59. Leber=Klöße. 51
60. Spinat=Klöße. 52
61. Carviol gebackener. 53
62. Gebackene Erbsen. 53
63. Gebackenes Herrenbrod. 54
64. Weiße Brödlein. 54
65. Etwas Grünes. 55

III. Allerhand Rindfleisch 2c.

Seite.
66. Rindfleisch zu kochen. 57
67. Rindfleisch mit einer Kruste. 59
68. Rindfleisch mit Zelleri. 60
69. Gedämpfter Lendbraten. 61
70. Boeuf à la Mode. 62
71. Rulirtes Rindfleisch. 64
72. Rind- oder Ochsen-Zungen. 65
73. Geröstete Zunge. 66
74. Gefüllte Ochsenzunge. 66
75. Gebackene Amulete. 67
76. Gebackene Briese. 68
77. Carminade von Hammelfleisch. 68
78. Ganslеber zu braten. 68
79. Kalbfüße in Majoran. 69
80. Kalbskrös zu kochen. 70
81. Kalbskopf. 70
82. Kuh-Euter. 71
83. Kuttelfleck sauer. 72
84. Kuttelfleck aufgebrennte. 72
85. Lungenmus. 73
86. Gebeitzte Rindszunge. 74
87. Sardellen gebackene. 74
88. Geröstete Zunge. 75
89. Wilden Saukopf zuzurichten. 75

IV. Gemüser.

Seite.
90. Bayersche Pfeffer-Rüben zu kochen. . . 77
91. Bohnen zu kochen. 77
92. Bohnen zu dämpfen. 78
93. Blumenkohl zu kochen. 78
94. Blumenkohl mit Krebssauce. 79
95. Brätlinge zu dämpfen. 80
96. Champignons zu dämpfen. 80
97. Endivie zu kochen. 81
98. Erdäpfel zu kochen. 82
99. Erdäpfel sauer in Häring. 82
100. Hopfen sauer. 83
101. Kief-Erbsen zu dämpfen. 84
102. Kohlrabi gefüllt. 84
103. Rothes Kraut. 85
104. Krautskopf gefüllt. 86
105. Kürbis in Milch gekocht. 87
106. Lactuke gekocht. 87
107. Weiße Rüben. 88
108. Spargel gekocht. 88
109. Wörsing. 89
110. Zuckererbsen gekocht. 90
111. Blauer Kohl gekocht. 90
112. Blauer Kohl gedämpft. 91
113. Spinat gekocht. 92
114. Kohlrabi gedämpft. 93
115. Sauerkraut mit Hecht ꝛc. 94
116. Süßes Kraut. 95

Seite.

117. Kraut gebackenes. 95
118. Artischocken. 96
119. Stockmorcheln. 97

V. Unterschiedliche Auflagen.

120. Kalbsleber zu backen. 99
121. Kalbsfüße gebacken. 99
122. Kalbsohren gebacken. 100
123. Küchlein gebacken. 100
124. Kalbfleisch eingemacht. 101
125. Kalbfleisch gedämpft. 102
126. Rindfleisch mit Rosinen. 102
127. Kalbsschlägel zu scheliren. 103
128. Kalbsbrust gefüllte. 104
129. Kalbsschlägel saure. 105
130. Lammsviertel zu füllen. 105
131. Lammsviertel zu braten. 106
132. Hammelsrippen gedämpft. 107
133. Schweinschlägel gebraten. 107
134. Schweinschlägel gedämpft. 108
135. Spanferkel gebraten. 108

VI. Allerhand Pasteten.

136. Fleischpasteten. 110
137. Geblätterter Butterteig zu Pasteten. . 111
138. Allgemeiner Butterteig. 112
139. Gehäck zu Pasteten. 112
140. Wildpret-Pasteten. 113
141. Kalbsgehäck in Netz eingeschlagen. . . 114

		Seite.
142.	Eyerkäs.	114
143.	Krebs-Pastete.	115
144.	Krebs-Pastete mit Forellen.	116
145.	Erdbirn-Pastete.	117

VII. Allerlei Fische.

146.	Karpfen zu braten.	119
147.	Farsirter Karpfe.	120
148.	Krebse gefüllt.	122
149.	Schnecken zuzurichten.	122
150.	Aal marinirter.	123
151.	Hecht in einer Buttersauce.	124
152.	Karpfen gebratener.	124
153.	Schleyen zu sieden.	125
154.	Salm zu braten.	125
155.	Gesalzener oder Otter-Hecht.	126
156.	Auf andere Art.	126
157.	Oel-Hechtlein gebraten.	127
158.	Ruppe zu sieden.	127
159.	Ein Karpfen-Eingeweid auf Schnepfenart.	128
160.	Ein Hechten-Euter zu machen.	128
161.	Forrellen zu kochen.	129
162.	Hecht auf wälsche Art mit Butter.	129
163.	Barben in einer Sardellensauce.	130
164.	Stockfisch zu kochen.	131
165.	Laberdan.	132
166.	Krebse gemacht.	133
167.	Austern gedämpft.	133

VIII. Verschiedene Arten Fleischspeisen und Geflügel.

Seite.

168. Kalbfleisch mit Sardellen. 135
169. Kalbfleisch mit Trüffeln. 135
170. Kälberrippen gedämpft. 136
171. Kälberne Vögel. 137
172. Kalbfleisch zu fricassiren. 138
173. Kalbsleber mit Blut. 139
174. Leberkuchen. 140
175. Kälberfüße fricassirt. 141
176. Schwarzes Wildpret mit Sauce. . . 142
177. Hirschziemer mit Cruste. 142
178. Hase gedämpft. 144
179. Hase gebraten. 144
180. Hasen=Pfeffer zuzurichten. 145
181. Rothes Wildpret mit Kapern. . . . 146
182. Rehschlägel braten. 146
183. Hirschwildpret braten. 147
184. Schwarz=Wildpret. 147
185. Ragout von Rehbraten. 148
186. Hase farcirter. 148

IX. Zuberitung des Geflügels.

187. Vom Zubereiten der Tauben. . . . 150
188. Junge Hühner zu braten. 151
189. Hühner fricassirt. 151
190. Hühner mit Spargel. 152

Seite.
191. Welschen Hahn zu braten. 153
192. Rebhühner zuzurichten. 153
193. Entenbauch zuzurichten. 154
194. Alte Hühner auf französische Art zu machen. 155
195. Alte oder junge Hühner mit Heringe. . 155
196. Junge Hühner mit Blut. 156
197. Tauben gefüllte. 157
198. Wilde Enten gedämpft. 158
199. Gänse oder Enten zu braten. 159
200. Fasanen zu braten. 160
201. Kapaun zu braten. 161
202. Wachteln zu braten. 161

X. Allerlei Mehlspeisen.

203. Weiche Eyer sieden. 163
204. Eyer eingerührt. 163
205. Eyer gebacken. 164
206. Eyer ringeln. 164
207. Eyer mit Sardellen aufgesetzt. 165
208. Auflauf. 165
209. Auflauf schweizerisch. 166
210. Auflauf von Erdbirnen. 166
211. Eyerkuchen. 167
212. Aepfelkuchen. 167
213. Schwarzer Brodkuchen. 167
214. Kaiserkuchen. 168
215. Nierenkuchen. 168
216. Eyer geschnitten zu frieassiren. . . . 169

Seite.

217. Eyer mit brauner Buttersauce. 170
218. Omelette. 170
219. Flädlein mit Mandelfülle. 171
220. Mandelkuchen. 171
221. Fischauflauf. 172
222. Auflauf von Reiß. 173

XI. Allerlei Klöße.

223. Mehl=Klöße. 174
224. Hefen=Klöße. 175
225. Erdbirn=Klöße. 175
226. Schwaben=Klöße. 176
227. Milch=Klöße. 176
228. Bries=Klöße. 177
229. Rußische Gries=Klöße. 177
230. Fleisch=Klöße. 178
231. Speck=Klöße. 179
232. Krebsmuß. 179
233. Spazen. 180
234. Spazen abgerührt. 180
235. Spazen von Butter. 181
236. Papagalla. 182
237. Küchlein von Zwetschgen. 182

XII. Allerlei Saucen.

238. Bouillon zuzubereiten. 184
239. Butter=Sauce. 184
240. Zitronen=Sauce. 185

Seite.

241. Hagebutten-Sauce. 185
242. Kapern-Sauce. 186
243. Sardellen-Sauce. 186
244. Wein-Sauce. 187
245. Nelken-Sauce. 187
246. Zucker zu brennen womit man alle Saucen färben kann. 188
247. Senft-Sauce. 188
248. Rahm-Sauce. 188
249. Weichsel-Sauce. 189
250. Englischer Braten. 190
251. Gedämpfte frische Zwetschgen. . . . 191

XIII. Allerlei Torten und Backwerke.

252. Karmeliter Torte. 192
253. Butter-Blumen. 193
254. Kranz-Torte. 193
255. Gogelhopfen. 194
256. Immennester. 195
257. Mandel-Auflauf. 195
258. Gogelhopf abgerührt. 196
259. Rahmnudel gebacken. 197
260. Dampfnudeln. 197
261. Reiß-Waffeln. 198
262. Bittere Mandel-Plätzlein. 199
263. Butter-Prätzlein. 199
264. Gogelhopfen gefüllten. 199
265. Pfaffen-Käpplein. 200

Seite.

266. Anis = Kuchen. 201
267. Hufeisen. 201
268. Dampfnudeln süß. 202
269. Rahmnudeln. 203
270. Milchzwecklein. 204
271. Aepfel = Strudel. 205
272. Gelbe Rüben zu machen. 205
273. Nonnen = Zeltlein. 206
274. Englischer Pudding. 206
275. Compot zu machen. 208
276. Augsburger Dampfnudeln. 208
277. Aufgelaufener Aepfel = Koch. 209
278. Weichsel = Koch. 209
279. Zitronen = Koch. 209
280. Gries = Koch. 210
281. Krebs = Koch. 211
282. Reis = Koch. 211
283. Mehlbrei. 212
284. Aepfel = Mus. 212
285. Gries = Mus. 212
286. Mandel = Mus. 213
287. Pflaumen = Mus. 213
288. Reis = Mus. 214
289. Schüssel = Mus. 214
290. Semmel = Mus. 215
291. Anderer Art. 215
292. Aepfel = Küchlein. 215
293. Kaffee = Brod. 216

Seite.

294. Fastnachts-Küchlein. 217
295. Gogelhopfen. 217
296. Hannover-Kuchen. 218
297. Maultaschen. 219
298. Reis-Torten. 219
299. Aechter Speckkuchen. 220
300. Spritzgebackenes. 220
301. Tabacksrollen. 221
302. Waffel-Küchlein. 222
303. Gebrühten Teig. 222
304. Zitronen-Torte. 223
305. Aepfel-Torte. 224
306. Biscuit-Torte. 224
307. Chocolate-Torte. 225
308. Mandel-Torte. 225
309. Sand-Torte. 226

XIV. Glasuren.

310. Weiße Glasur. 227
311. Chocolade-Glasur. 228
312. Rosen-Glasur. 228
313. Hohlhippen. 228
316. Anis-Schnittchen. 229
317. Mandel-Kalatschen. 230
318. Zucker-Strauben. 231
319. Savoyer-Kuchen. 231
320. Königskuchen. 232
321. Chocolate-Biscuit. 232

Seite.

322. Zitronen-Biscuit. 233
323. Zitronen-Küchelchen. 233
324. Spanische Winde. 234
325. Weiße Lebkuchen. 234
326. Anis-Zeug. 235
327. Anderer Art. 236
328. Rothes Marzipan. 237
329. Pressel-Torte. 237
330. Käsers-Spritzlein. 238
331. Strauben von gebrühten Teig. 239
332. Quitten-Schaum. 239

XV. Allerlei Salate.

333. Bohnen in Essig. 240
334. Champignons in Essig. 240
335. Kukummern einzumachen. 241
336. Hohlbeer-Saft einzumachen. 242
337. Bohnen-Salat. 243
338. Endivie-Salat. 243
339. Erdbirn-Salat. 243
340. Hopfen-Salat. 244
341. Kopf-Salat. 244
342. Kukummern-Salat. 244
343. Rother Rüben-Salat. 245
344. Zelleri-Salat. 245
345. Spargel-Salat. 246
346. Zitronen-Salat. 246

Seite.

347. Gedämpfte = Aepfel. 246
348. Gedünste Pferschinge. 247
349. Zwetschgen als Salat. 247
350. Gemischter = Salat. 247
351. Andere Art Salat. 248
352. Anderer Kräuter = Salat. 248

1.

Von der
Kenntniß der Speisebedürfnisse nach ihrer Güte, Zeit und Beschaffenheit.

Wir würden bei der besten Zubereitung der Speisen unsern Zweck verfehlen, wenn wir nicht Sorge tragen wollten, alle Speisebedürfnisse in ihrer größten Güte zu erhalten, oder sie zur rechten Zeit herbeizuschaffen, und zu benutzen, weil wenige das ganze Jahr hindurch von gleichem Werthe und in Menge zu haben sind. Wollen wir aber unsere Pflicht ganz erfüllen, so müssen wir auch noch auf ihren Einfluß auf den menschlichen Körper und dessen Gesundheit Rücksicht nehmen, um unsere Küchenzettel darnach ordnen zu können. Wir müssen aber auch endlich noch unsere Aufmerksamkeit darauf wenden, daß wir alle der Gesundheit nachtheiligen Sachen vermeiden, und die giftigen Lebensmittel (davon siehe Nro. 6.) von den guten auf den ersten Blick unterscheiden lernen.

Das Meiste, was wir in unsere Küchen gebrauchen, ist das zahme Fleisch worunter das Ochsenfleisch das erste ist, weil es am häufigsten gegessen wird. Es ist das ganze Jahr von gleicher Güte, und sein Werth hängt blos vom Alter des Thieres, und seinem Futter ab. Junges Rindfleisch hat einen sehr großen Vorzug vor dem Alten, denn wenn gleich die Brühe von letzterem am schmackhaftesten ist, so bleibt doch das Fleisch zäh, unschmackhaft und unverdaulich. Das Fleisch von einem jungen Ochsen hat eine schöne frische Röthe, das Fett ist weiß und die Muskelfasern sind zart; bei einem alten Ochsen ist das Fleisch von einer matten Farbe, so daß es beinahe ins Bläulichte fällt, und das Fett ist gelb. Das Rindfleisch ist an sich gesund und nahrhaft, besonders wegen der kräftigen Brühe, welche es giebt; wenn man es aber zu häufig genießt, beschwert es den Magen. Hartes und altes Fleisch ist gänzlich unverdaulich. Es ist bekannt, daß das Kalbfleisch eine nahrhafte und gesunde Speise ist, welche den meisten Kranken erlaubt wird; und sollte es auch Fälle geben, in welchen ihnen der Arzt eine so geschwind nährende Kost untersagen müßte, so verbietet er ihnen schwerlich die Brühe davon, welche Kranke und Gesunde gern genießen.

Das Kalbfleisch muß schön weiß, und die Nieren recht mit Fett bewachsen seyn; sonst ist es ein Zeichen, daß das Kalb zu bald von der Mut-

ter weggethan wurde, und das Fleisch ist dann roth, unappetitlich und unschmackhaft. Beim Hammelfleisch macht nicht nur das Alter und Geschlecht sondern auch die Jahreszeit einen großen Unterschied. Nicht das ganze Jahr hindurch ist das Fleisch genießbar und schmackhaft, nur von Johannis an bis in den späten Herbst ist die beste Schlachtzeit, ausserdem ist das Fleisch meistens mager und zäh; so wie es immer von alten Thieren zu seyn pflegt.

Gutes Hammelfleisch muß fett und von frischer Fleischfarbe seyn und wenn man es zwischen den Fingern drückt, sich weich anfühlen lassen. Wenn das Fleisch von einem jungen Thiere weich gekocht ist, so kann es wohl ohne Nachtheil der Gesundheit genossen werden; ist es aber alt und zäh, so ist es höchst unverdaulich, und muß man sich dann, wie bei einem großen Stück Rindfleisch, um es mürb zu machen, ehe man es ans Feuer bringt, mit dem Bläuer oder Klopfer zu helfen suchen.

2.

Aufbewahrung des Wildprets.

Um das Wildpret von einem Hirschen oder Reh aufbewahren und mürb machen zu können, nimmt man ein hölzernes Gefäß mit einem Schraubdeckel oder man beschwert es mit Steinen 2c. ein, in dasselbe thut man etwas gestoßene Wachholderbeere, ein

wenig Pfeffer, Almodegewürz und Lorbeerblätter, legt sodann eine Lage Wildpret darauf, und wie diese darein ist, nimmt man dieselben Artikel und macht es wie bei der ersten Lage, und so eine um die andere; nur ist zu bemerken, daß kein Salz dazu genommen wird, denn sonst geräth es in Fäulniß.

3.

Auf eine andere Art.

Man nimmt das Wildpret, legt es in ein obengenanntes Gefäß und beitzt es in Essig ein, welcher zuvor mit Gewürz und Kräutern abgekocht worden ist, welches auch sehr genießbar ist.

4.

Aufbewahrung des zahmen Fleisches.

Zahmen Fleische sucht man in der warmen Jahreszeit die längste Dauer dadurch zu verschaffen, daß man es in saure Milch oder Molken legt, dieselbe täglich abgießt und wieder andere darauf füllt; wann es nachher wieder sauber gewaschen und eine Zeitlang ausgewässert worden ist, kann man es als frisches gebrauchen.

5.

Auf eine andere Art.

Schneide es in Portionen, koche es in einem Hafen halb ab, daß die Brüh und das ausgekochte Fett über selbes heraus schlägt; im Falle aber nicht so viel Fett sich auskocht, nimmt man ein anderes Fett oder gutes reines Schmalz, thut dasselbe mit hinein, dann wenn es so viel gesotten und das Fett zergangen ist, stellt man es an einen kühlen Ort, und so kann man es 8 bis 14 Tage aufbewahren.

6.

Von Giften, die in der Küche vorkommen.

Unter dieser allgemeinen Benennung: Gift, wird alles das verstanden, was der Gesundheit nachtheilig ist, und bei öfterem Genusse unheilbare Krankheiten zur Folge hat. Darum ist eben bei der Reinlichkeit der Kochgeschirre schon angemerkt worden, daß sich in den kupfernen Gefässen bei feuchter Luft gerne an den Fugen oder an dem Boden Grünspan ansetzt, und wenn in einem solchen Geschirre gekocht wird, die schlimmsten Folgen daraus entstehen können. Ja auch die zinnernen Geschirre können uns sehr schädlich werden, weil manches derselben mehr, manches weniger Arsenik enthält. Lassen wir saure Speisen, Salat, Eyer, fette Brü-

hen und dergleichen auf zinnernen Gefäßen stehen; so werden wir finden, daß das Zinn von sauren Sachen blaue, von Salzspeisen und Eyern schwarze Flecken bekommt; ein Beweis, daß etwas von seinen Theilen aufgelöst und in die Speisen übergegangen ist. Alle Feuchtigkeit, Säuren ꝛc. lösen mit der Zeit die Bestandtheile vom Zinn auf, und wären diese auch nicht flüchtiges Arsenik; so sind doch schon die Zusätze von Blei der Gesundheit gefährlich genug. Dieses Metall wirkt daher auf den Körper und es entstehen Verstopfungen des Leibes, Lähmungen und Auszehrungen. In so ferne nun Blei und dergleichen zur Glasur der irdenen Kochgeschirre angewendet wird, sind auch selbe für den Körper gefährlich, wenn man nämlich Milch, saure Sachen ꝛc. eine Zeitlang darin aufbewahrt, wodurch sich die Glasur auflösen kann. Man muß daher beim Gebrauche der Küchengeschirre, um Gift zu vermeiden, sehr vorsichtig und reinlich seyn; so ist dieses auch sehr nothwendig bei den Speisebedürfnissen zu empfehlen. Das Fleisch und die Milch von krankem Viehe, ranziger Speck, ranzige Mandeln oder ranziges Baumöl, verdorbene Eyer und Barbenrogen, wirken als scharfe Gifte. Eben dieß gilt auch von allen Arten der Schwämme, weil sich darunter giftige befinden können, die wir nicht so leicht unterscheiden. Ein schwarzblau, grün oder buntschäckigter Schwamm ist aber verdächtig, denn er hat einen faulen Geruch, wird im Kochen hart, ist sehr

klebrig anzufühlen und hat einen hohlen Stiel. Zur Vorsicht muß man eine weiße Zwiebel während dem Kochen beilegen; wird diese schwarz, so ist es Zeit das Geschirr mit sammt den Schwämmen wegzuwerfen, weil gewiß giftige dabei sind.

Eben so schädlichen Saamen können wir unter Linsen und andern Körnern bekommen, wenn sie vor dem Kochen nicht recht vorsichtig geklaubt oder gelesen werden. Im Pflanzenreiche finden wir noch eine große Menge giftige und schädliche Gewächse, worunter vorzüglich in unsern Gärten der Schierling sich auszeichnet. Der große rothgefleckte gemeine Gartenschierling, den man auch sonst Hundspetersilie nennt, blüht im Monat July und August; seine Wurzel ist von mittlerer Dicke, runzlicht und vom Geruch der Pastinakwurzel ähnlich; daher oft leider! die traurigen Beispiele, daß sie statt dieser zu Speisen genommen worden ist. Man unterscheidet den Schierling von der Petersilie durch den Geruch, dieser ihre Blätter sind viel feiner und spitziger eingeschnitten, dunkler grün als jene, die Dolden (Saamengipfel) größer und die Blumen zahlreicher. Durch gleiche Merkmale unterscheidet er sich vom Körbel; überdieß hat auch der Schierling weder den angenehmen Geruch noch den feinen Blätterbau. Und um seine Wurzel nicht für Pastinak zu nehmen, müssen wir bemerken, daß diese eine weißere, saftigere, dickere, nicht so astige Wurzel hat, als jener. Sämmtliche Theile von dieser

Pflanze sind gleich giftig. Der kleine Schierling oder Gleiß ist noch schwerer von dem Peterling zu unterscheiden, und daher wird bei Unerfahrnen oft, wenn die Pflanze noch jung und also am gefährlichsten ist, das Auge so getäuscht, daß man die Nase zu Hülfe nehmen muß, um den wohlriechenden Peterling von dem geruchlosen Gleiß abzusondern. Bei genauer Beobachtung entdeckt man jedoch unter den kleinen Dolden (Saamengipfeln) auf der einen Seite drei sehr lange spitzige umgebogene Blätter, die an der untern Fläche glänzen, welches bei der ächten Petersilie nicht so ist. Diese sind nebst dem Geruche das sicherste Kennzeichen, diese Pflanze von dem Sellerie, so wie von andern Gewürzkräutern zu unterscheiden. Alle beide Schierlingsarten sind höchst schädlich und tödtlich, weil sie unter die Gifte gehören, die scharf und betäubend zugleich sind. Noch ist zu bemerken, daß man ja bei Gemüsen, ehe man sie zum Feuer bringt, im Klauben und Waschen sehr vorsichtig ist; besonders wegen dem Mehlthau, der öfters auf den Blättern liegt, und der Gesundheit sehr nachtheilig werden kann. Eben so kann ein Stückchen Kalk, welcher von der Wand herab in unser Kochgeschirr unversehens fällt, oft die heftigsten Krankheiten verursachen.

7.

Vom Kochen.

Man kann das Kochen in zwei Grade abtheilen; der erste heißt sieden, der andere kochen. Die Speisen dürfen beim ersten nur langsam aufwallen, bei dem letztern aber müssen sie anhaltend, je nachdem die Speisen beschaffen sind, mehrere Stunden lang fortsieden. Nur diejenigen Sachen müssen sieden, welche flüchtige und spirituöse Theile enthalten, es mögen nun Flüssigkeiten, als Wein, Bier u. dergl. oder Speisen aus dem Pflanzenreich seyn, die sich durch einen gewürzhaften Geruch auszeichnen. Auch diejenigen müssen sieden, welche sich leicht durch Wärme auflösen. Kochen muß hingegen alles, was aus häufigern festern Bestandtheilen besteht, die entweder so trocken sind, daß sie Zeit brauchen Feuchtigkeit genug in sich zu saugen, oder die so zäh sind, daß sie nur durch eine anhaltende Hitze mürb gemacht werden können. Auch muß man sorgfältig auf den Unterschied des Wassers Rücksicht nehmen, da bei hartem Wasser die Speisen längere Zeit zum mürb werden gebrauchen, als wenn Sie mit weichem Wasser gekocht werden; da hingegen die grünen Gemüser im Brühen ihre Farbe vom harten viel schöner behalten, als vom weichen Wasser. Auch ist es nicht einerlei, ob die Speisen mit kalten oder warmen Wasser zum Feuer gesetzt werden. Wenn wir ein altes Fleisch haben,

muß es frühe mit kaltem Wasser zugesetzt, bei gelindem Feuer nach und nach znm Kochen gebracht und erst im Kochen der Grad der Hitze erhöht werden. Bei diesem Verfahren wird jedoch die Brühe schmackhafter als das Fleisch selbst seyn. Will man hingegen die besten Säfte im Fleisch behalten, und doch eine gute Brühe haben, so ist es gut, man setzet das nicht gar zu alte Fleisch mit heißem Wasser zu, und giebt ihm bald einen starken Grad von Hitze. Junge Thiere aber, welche ohnehin ein zartes Fleisch haben, muß man, nachdem sie mit heißem Wasser eine halbe viertel Stunde abgekocht worden sind, bei ganz gelindem Feuer oder Kohlen gemach kochen lassen. Grüne Gartengewächse muß man durchaus mit siedendem Wasser anbrühen und dieselben unverzüglich immer in vollem Sude erhalten, wenn sie nicht ohne Geschmack und Kraft auf den Tisch kommen sollen; auch muß man nicht mit einem kalten sondern immer warmen Wasser, wenn dieselben einkochen, nachgießen. Es verhält sich aber wieder ganz anders mit den Hülsenfrüchten, diese würden bei einem solchen Verfahren nimmermehr weich kochen, und müssen daher mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt werden. Grüne Gartengewächse muß man, sobald sie zum Feuer gesetzt werden, salzen, sie behalten sodann ihre grüne Farbe besser und verschießen nicht so leicht.

Noch eine Hauptsache ist diese: wenn man die Speisen schmackhaft kochen will, muß man sich über-

haupt aus der Erfahrung bekannt machen, wie viel wohl jede Gattung von Fleisch, Fischen und Gemüs zum Weichkochen Zeit braucht, damit es nicht zu früh oder zu spät zum Feuer gebracht werde.

Doch kommt es auch bei manchen Speisen nicht allein auf die Länge des Kochens, sondern auch oft auf andere Umstände an. So macht z. B. schon ein hartes oder weiches Wasser einen Unterschied, noch mehr aber die Art des Kochens. Manche Speisen verlangen eine volle Brühe, andere werden nur mit wenig Feuchtigkeit durchdämpft; einiges darf nur in heißem Wasser ziehen, anderes muß verdeckt einige Stunden kochen. Dasjenige, was sich aber leicht an das Geschirr anlegt oder anhängt, pflegt man in großen Kuchen in einem verschloßenen Gefäße, worinnen es befindlich ist, in einen Kessel mit heißem Wasser zu setzen, und darinnen zum Kochen zu bringen.

Man erreicht durch diese Methode nicht nur den Zweck, daß es nicht anbrennen kann; sondern man erzielt auch dadurch die kräftigsten Brühen, indem alle Säfte beisammen bleiben und auf keine Art verfliegen können. Ueberhaupt besteht die ganze Kochkunst darinnen, daß man allen Speisen die gehörige Weiche verschafft, sie auch für den Gaumen reitzend und doch der Gesundheit unschädlich macht. Für jenes glaube ich hinlänglich das Nöthige beigebracht zu haben, für dieses sorgt der folgende Abschnitt.

8.

Von Zuthaten, oder Salzen, Würzen, Schmälzen ꝛc.

Das schicklichste Zuthun wird durch Salz, Butter, Gewürz, Fett, Essig, Zucker und Gewürz bewirkt.

Vom Salzen will ich nur einige allgemeine Regeln anführen, als z. B. Fische erfordern das meiste Salz, und wenn ja Uebermaß erlaubt ist, so ists hier; denn es ist nichts eckelhafter und der Gesundheit schädlicher als nicht genug gesalzne Fische. Hingegen Wildpret fordert bei weitem nicht so viel Salz, als zahmes Fleisch, und unter diesem muß wieder das Fett am meisten gesalzen werden, wenn es nicht widerwärtig schmecken und ungesund seyn soll. Da auch das Salz beim Kochen die Hitze des Wassers vermehrt und die fetten Theile auflöst, hingegen durch langes Kochen seine besten Kräfte verliert, so ist es gut, wenn wir unsere Speisen zweimal salzen, einmal nämlich um die erste Absicht zu erzielen, d. h. um die Hitze des Wassers zu vermehren, und zugleich auch die Auflösung zu befördern, und das zweitemal kurz vor dem Anrichten als Würze, um den Geschmack zu erhöhen; nur muß man auch dabei bedenken, daß sie durch zu vieles Salzen, statt verbessert, öfters ganz verdorben werden können.

Beim Abschöpfen des Fettes von dem Fleische und den Speisen muß man sich vorzüglich bemühen, dabei das rechte Maas zu treffen. So unschmackhaft eine Speise ist, welcher es an hinlänglichem Fett oder Butter fehlet, so eckelhaft ist dagegen eine andere, die damit bis zum Ueberfluße überladen ist; besonders wenn die Butter nur frisch daran gethan wird, und die Speise nicht auf Kohlen damit durchdämpft worden ist. Gleiche Bewandtniß hat es auch mit dem Essig. Wenn man das Fleisch damit durchdämpfen will, so kann man den Essig nicht sparen, sondern man muß ihn so zeitig daran gießen, daß er das Fleisch ganz durchziehen kann: soll aber blos eine Sauce damit sauer gemacht werden, so ist es sparsamer, ihn später daran zugießen, weil er durch langes Kochen zu sehr verraucht, und die Sache weniger pikant wird, wenn man nicht wieder andern nachgießet, welches aber eine Art von Verschwendung wäre, da man ja mit der Hälfte eben so weit kommen kann. Es ist also hier wieder die Bemerkung, die bei dem Salzen gemacht worden ist, nöthig; daß man nämlich anfangs nur die Hälfte des Essigs nimmt, und eine halbe Stunde vor dem Anrichten die andere Hälfte nachgießet. Eben dieses muß auch bei dem Gewürz bemerkt werden, daß man es erst kurz vor dem Anrichten an die Speisen thut, wenn nicht viele seiner flüchtigen Theile umsonst verrauchen sollen. Nur ein Fall ist, wo man das Gewürz bald zum Fleische thut, wenn man es

nämlich mit kaltem Wasser zusetzt; denn alsdann ziehen sich die Kräfte desselben, so wie sie sich auflösen, nach und nach in das Fleisch. Nur muß man das Geschirr, wenn das Gewürz an den Speisen ist, immer sorgfältig zudecken, damit durch das Ausdünsten nicht das Beste verloren geht. Das Gewürz an den Speisen ist zwar unentbehrlich, doch macht es dieselben gesünder und leichter verdaulich, wenn man sparsam und behutsam damit umgeht. Zu viel Gewürz macht manchem Körper gar oft unangenehme Wirkung; denn das Blut geräth dadurch in Wallung, man fühlt Hitze, schläft unruhig, und wird über kurz oder lang das Opfer gichtischer oder anderer schlimmen Zufälle. Auch werden die Speisen durch zu viel Gewürz nichts weniger als schmackhaft; denn der ihnen eigene Geschmack wird von zu vielem Gewürz nur verdrängt. Liebt man aber einen gewürzhaften Geschmack zu sehr, daß man ihn nicht entbehren kann; so wird es in unsern Gärten solche Kräuter geben, die bei geschicktem Gebrauch ganz die Stelle des ausländischen Gewürzes vertreten können und der Gesundheit nicht so, wie oft die ausländischen, nachtheilig sind, wenn man das Maas dabei überschreitet. Freilich, noch können die meisten Köchinen den herrlichen Gebrauch unserer einheimischen Gewürzkräuter und Wurzeln zu wenig, sonst würden sie das theure und starke Gewürz bald entbehrlich finden.

9.

Kräuteressig zu sauern Speisen.

Man nimmt Basilikum, Esdragon, Selleri, Körbel, Peterling, von jedem dieser Kräuter eine kleine Handvoll; von Melisse, Fenchel und Pimpinelle aber nur eine halbe. Beiderlei Kräuter klaubt man sauber, schneidet die Stiele hinweg und hackt oder wiegt sie klein; dann reibt man von einer Citrone das Gelbe auf Zucker ab, und schabet diesen Zucker auf die Kräuter. Dieses alles wird in eine Bouteille von drei Quart gethan, Weinessig darauf gegossen, die Bouteille fest zugepropft und an der Sonne so distilliren lassen. Nach ohngefähr 3 bis 4 Wochen kann man ihn abgießen und wohlverwahrt, in einem Glas aufbehalten. Dieser Essig giebt den Saucen einen lieblichen Geschmack. — Wer will, kann auch etliche Gewürznelken, Pfefferkörner und ein ganz kleines Stücklein ganzen Ingwer dazu thun? —

I. Suppen.

Braune oder Schü-(Jus) Suppe.

1.

Schneide einen Vierling sauber gewaschenes frisches Nierenfett, (Griff) zwei Messerrücken dick, und lege es auf den Boden eines Kasserols oder Fußhafens. Hernach nimm ein Pfund mageres Rindfleisch von einem fleischigten Stücke, wasche und schneide es halben Fingers dick. Klopfe es ein wenig breit, lege es zwischen und auf dem Nierenfett herum. Auf dieses lege geschälte zwei Messerrücken dick geschnittene Zwiebeln. Auch werden sauber geputzte, gewaschene und 2 Messerrücken dick geschnittene Stücke von Selleri, Peterling, Pastinakwurzeln, wie auch von gelben Rüben, darauf gelegt; etliche ganze Pfefferkörner, 2 bis 3 ganze Nägelein, ein wenig ganze Muskatenblüthe darauf gestreut, hernach etliche Löffel voll Fleischbrühe daran gethan. So läßt man es auf Kohlen langsam dämpfen, bis es keine Brühe mehr hat, und auf dem ganzen Boden ganz dunkelbraun aussieht. Hernach gieße etliche Löffel kaltes Wasser daran, und lasse es ein wenig, ohne umzurühren, stehen, daß sich das Braune geschwinder ablöst, fülle es mit siedender Fleischbrühe auf, thue eine Handvoll sauber geklaubtes und ge-

waschenes Peterlingkraut daran, daß die Brühe desto heller wird, und lasse es noch eine Stunde kochen. Schöpfe dann das Fett hernnter und richte es durch ein Haarsieb oder durch einen Suppenseiher über gebähete weiße Brodschnitten an. Man kann auch allerhand Knöpflein, die hernach beschrieben werden sollen, oder einen Eierkäs in diese Brühe zur Suppe gebrauchen. Diese Brühe kann auch vom Kalbfleisch gemacht werden; nur muß es von einem Schlegel seyn. Man kann auch von den Hühnern die Mägen, Füße und Beiner dazu thun. Von einem Pfunde Fleisch rechnet man drei Maas Brühe.

2.

Braune oder Schü = Suppen von Fischen zu Fastenspeisen.

Koche Erbsen, wie zu einer recht dünnen Erbsensuppe. Alsdann dämpfe in einem Stücke Butter allerhand Wurzeln, als: Peterling, Zelleri, gelbe und weiße Rüben, auch Pastinakwurzeln. Wenn diese eine Weile gedämpft sind, so thue sie in die Erbsenbrühe, und lasse sie kochen. Alsdann nimm ungefähr 2 Pfund Fische, es mögen Karpfen, Schleien oder Nasen seyn. Schuppe und wasche sie recht sauber und schneide sie in große Stücke. Lasse in einem Kasserol oder Bodenhafen einen Vierling Butter zergehen, lege alsdann die Stücke von

Fischen darein, thue Zwiebel und Wurzeln, wie zur vorherigen braunen Suppe, dazu, und lasse es so auf Kohlen ganz langsam dämpfen, bis es gelb, wie alle Schü, aussieht. Säe ein klein Rührlöffelein voll Mehl darein, lasse es noch eine kleine Zeit dämpfen, rühr' es aber nicht um. Treibe dann die Erbsenbrühe durch einen weiten Seiher dazu, und lasse es aneinander eine Stunde lang kochen. Treibe es noch einmal durch ein Haarsieb oder engen Seiher, mache die Brühe wieder siedendheiß, richte sie über gebackene Erbsen an, die unten erst nach den Knöpflein beschrieben werden. Zu 2 Pfund Fische rechnet man 3 kleine Maas Brühe.

3.

Hüfen = Suppe.

Man nimmt dürre Hüfen, wascht sie sauber thut sie in einen Hafen, gießt sodann halb Wein und halb Wasser daran, läßt sie sieden, bis die Hüfen ganz weich sind, zwingt sie alsdann durch einen Seiher, thut Zucker daran und gestossenen Zimmet, schneidet einen Weck würflicht, röstet die Würfel in Schmalz, daß sie schön braun werden, thut sie in eine Schüssel, gießt hernach die Suppe darüber und giebt sie zu Tisch.

4.

Oster = Suppe.

Nimm eine gute Fleischbrühe, thue sie in einen Hafen, und einen guten Theil dicken Milchrahm daran, auch etwas Ingwer, Pfeffer und Muskatenblüth, mache sie gelb, schneide einen Weck würflicht, gieße sodann die siedende Suppe darüber und etwas Weinessig, daß sie säuerlich wird, und so richte sie an.

5.

Käs = Suppe.

Nehme einen guten Parmisankäs, schneide ihn in ein Häfelein, gieße Fleischbrühe darüber, laß ihn sonach eine gute halbe Stunde sieden, alsdann zwinge ihn durch einen Seiher, thue dicken Milchrahm, Ingwer und Muscatenblüh daran, sodann lasse sie abermals sieden, schneide ein weises Brod in Scheiben und bähe es, leg es in eine Schüssel, alsdann gieße die Suppe darüber, thue ein Bröckchen Butter daran und richte sie an.

6.

Lemonie = Suppe.

Nimm eine Fleischbrühe, röste Mehl, thue Ingwer und Pfeffer daran und lasse sie sieden, schneide ein weißes Brod würflicht, so wie auch die Lemonie

und streue sie über das Brod, gieße sodann die Suppe darüber und gieb sie so zu Tische.

7.

Schnecken-Suppe.

Putze die Schnecken sauber, hacke sie klein, thue sie in einen Hafen, gieß Fleischbrühe darüber, laß es eine gute Viertelstunde sieden, seihe es durch einen Seiher, thue Ingwer, Pfeffer und Muscatenblüh daran, laß sie nochmals aufsieden, und ehe du sie zu Tisch giebst, thue etwas Butter daran.

8.

Eingebuckte-Suppe.

Reibe ein weißes Brod, thue es in eine Fleischbrühe, laß es gut sieden; hernach thue Wein, Gewürz und Butter daran und laß es abermal sieden, decke es sodann zu und richte es über ein geröstetes Brod an und thue noch ein wenig Butter daran.

9.

Morcheln-Suppe.

Brühe die Morcheln in Wasser, hacke sie sonach klein, röste sie in Schmalz, thu's in eine gute Fleischbrüh, auch ganze Morcheln darunter, und Gewürz und Butter, laß sie stark sieden und richte sie sodann über ein gebähtes Brod an.

10.

Fischrogen-Suppe.

Nehme den Rogen von dem Fisch und röste ihn in Schmalz, hernach stosse ihn in einem Mörser, und thue ihn darnach in eine Fleischbrühe, würze und nehme Butter dazu, laß ihn aufkochen, sodann kannst du es über ein gebähtes Brod anrichten.

11.

Ueberschlagene Suppe.

Mache einen Teig von Eier und Milch an, aber nicht zu dick, hacke Petersilienkraut unter diesen Teig damit er grün wird, alsdann schütte Wasser in eine Pfanne, laß es recht sieden, und wenn es sprudelt, so lasse den Teig Löffelleinweis in selbes hineinlaufen, bis er gar ist, alsbald lasse es noch einen Sud aufthun, gieße hernach durch einen Seiher das Wasser ab, thue sodann diesen gesottenen Teig in einen Hafen, schütte Fleischbrüh daran, auch etwas Gewürz und Butter und läß es nochmals aufkochen und dann bringe es zu Tisch.

12.

Backschmalz-Suppe.

Nehme für zwei Personen ein Seidlein siedendes Wasser, schneide zuvor von einem Haus- oder römischen Brod soviel du glaubst, daß das Wasser hinreichend ist, dünne Schnittchen, röste selbe in Backschmalz und thue es in eine Schüssel, worin sie aufgetragen wird, salze, pfeffere und thue etwas Almodegewürz daran, dann schütte das siedende Wasser oder Fleischbrühe darüber, stell sie auf Kohlen und decke sie zu bis sie recht kocht; dann kann man auch Eier daraufschlagen, soviel man will, aber nur muß man selbe noch so lange kochen lassen, bis das Weiße von den Eiern etwas fest wird.

13.

Eine Kartoffel- oder Erdbirn-Suppe.

Nehme zu einem Maashafen drei große oder fünf mittelmäßige Erdbirnen, schäle, wasche sie rein und schneide sie in mehrere Stücklein, thue etwas geschnittenen Selleri und Bori darunter, und laß sie sonach recht weich im Wasser oder Fleischbrühe kochen, schneide alsbald ein schwarzes Brod dünn auf, schlage hernach die weich gekochten Erdbirne durch einen Seiher sammt der Brühe oder Wasser worin sie gekocht worden sind, über das geschnittene Brod, nehme sonach etwas Zwiebel, röste dieselben

schön gelb in Schmalz und gieße sie darüber, salze und pfeffere es auch ein wenig und so kannst du sie zu Tische tragen.

14.

Bier = Suppe.

Zu einer halben Maas Bier und einer halben Maas Milch werdeu zwei kleine Kochlöffelvoll Mehl mit zwei Eierdottern in ein wenig Milch abgerührt, daran gegossen und unter beständigem Umrühren, damit es nicht zusammenrinnt, gekocht und dann über kleingewürfeltes und im Schmalz geröstetes Brod angerichtet, und erst dann etwas in der Schüssel gesalzen und so auf den Tisch gebracht.

15.

Weichsel = Suppe.

Nehme einige Hand voll Weichsel, stosse sie in einem Mörser, thue sie hernach in ein Häfchen, gieße so viel Wein und Wasser, als du glaubst daran, laß es sodann recht kochen, daß die Brühe schön roth wird, schlage es sodann durch einen Seiher, nimm ein geröstetes Semmelmehl, Zucker, Zimmt und Nägelein darunter, und richte es über ein zu Würfeln geschnittenes und im Schmalz geröstetes weißes Brod an, und gieb es so zugedeckt auf den Tisch.

16.

Krebs-Suppe.

Es werden 15 kleine Krebse mit ein wenig Salz gesotten, die Schwänze herausgemacht, der Magen davon gethan, das Weiße neben an den Füßen weggeputzt; alsdann die Krebse recht klein zerstoßen, in einem Vierling zergangener Butter mit einigen zu Vierteln geschnittenen Zwiebeln geröstet, (welche man aber auch weglassen kann) wenn der Butter schön roth ist, einen Rührlöffelvoll Mehl darein gerührt, noch ein klein wenig geröstet, hernach in siedende Fleischbrühe gethan und eine starke halbe Stunde gekocht. Dann bähet man Schnitten von weißem Brode, streuet geschnittenen Schnittlauch (Schnittling) darauf, und richtet jene Brühe durch einen engen Suppenseiher darüber an; rührt etliche Eierdotter mit etwas süßem Rahm ab, und wann die Suppe ein wenig auf Kohlen angezogen hat, thut man die abgerührte Eierdotter hinein, reibt Muskatnuß darauf, legt die Krebsschwänze darüber, nnd trägt sie also auf. Bei dieser Suppe können die Eierdotter auch weggelassen werden, und wenn man Spargel haben kann, so können klein geschnittene abgebrühte Spargeln daran gethan werden.

17.

Krebs-Suppe mit Milch und Mandeln.

Zerstosse die Krebsschaalen, wie oben angemerkt worden ist, mit einer Handvoll abgezogener Mandeln und einem Stücke Butter, eines halben Hühnereies groß, recht fein. Wenn solches geschehen, so nimmt man zu 15 kleinen Krebsen eine Maas Milch, macht solche siedend, thut die gestossenen Krebse hinein, und läßt es noch eine Viertelstunde mit einem Stücklein Zimmet kochen, zuckert es nach Belieben, richtet es über gebähete Schnitten durch einen Seiher an, und legt die Krebsschwänze in der Mitte der Länge, nach darauf. Man muß es aber nach dem Anrichten gleich zudecken, sonst werden die Schnitten nicht weich.

18.

Fischrogen-Suppe.

Nehmet einen gesottenen Fischrogen, zerrühret denselben und lasset ihn in einer durchgeseiheten dünnen Erbsenbrühe siedend werden. Thut ein wenig Pfeffer, Ingwer und Muskatnuß nebst einem Stücklein Butter dazu. Wann es eine Viertelstunde gekocht hat, so richtet es über würflicht geschnittenes und im Schmalz geröstetes weißes Brod an.

19.

Reis-Suppe mit Krebsen.

Der Reis wird mit siedendem Wasser, nachdem er vorher sauber gewaschen worden, zugesetzt, damit er ein wenig verwälle. Alsdann wird ein Krebsbutter gemacht, wie vorher beschrieben worden ist; nur daß man beim Rösten des Krebsbutters kein Mehl dazu nimmt. Wann er fertig ist, preßt man ihn durch und rührt den Reis damit an. Dann werden die gerösteten Krebsschaalen in der Fleischbrühe gesotten, durch ein Haarsieb, Tuch oder Seiher gepreßt, an den Reis gegossen, Salz und ein wenig Muskatenblüthe daran gethan und noch eine Stunde lang gekocht. Die Krebsschwänze werden mitten der Länge nach von einander geschnitten, in die Suppe gethan und auf den Tisch gegeben. Man kann auch Schnittling darein thun, und Muskatennuß darauf reiben.

20.

Wurzel-Suppe.

Es werden Selleri und gelbe Rüben, auch Peterling- und Pastinak-Wurzeln zu länglichten Stücklein nur halben Fingers lang, und in der Dicke wie ein Schwefelhölzlein geschnitten, zusammen ein Paar Handvoll. Diese werden in einem Stücklein Butter gedämpft, aber nicht gelb; dazu wird ein

wenig Mehl gethan. Man füllt es alsdann mit guter siedender Fleischbrühe auf, und siedet es vollends weich. Vor dem Anrichten werden ein Paar Eierdotter mit ein wenig süßem Rahm verkleppert, von der Brühe ein wenig daran gerührt und über gebähete Schnitten angerichtet.

21.

Suppe von gebackenen Eiern.

Schlage ein Ei aus, salze selbiges, streue ein wenig Mehl darauf, backe es in Schmalz, doch so, daß der Dotter weich bleibe. Hernach wiege oder hacke es ganz klein. Indessen laß ein wenig Fleischbrühe oder Wasser, ohngefähr ein Quart (oder den vierten Theil von einer Maas) zu einem Ei gerechnet, siedend werden. Thue das gewiegte Ei darein, und laß es noch ein wenig aufsieden. Hernach treibe solches mit einem Rührlöffel durch einen Seiher, würze es mit ein wenig Muskatennuß. Dann laß es noch einmal mit einem Stücklein Butter aufsieden, und richte es über geschnittenes Weiß-Brod an.

22.

Sago-Suppe mit Wein.

Klaube, wasche und brühe den Sago an, wie gewöhnlich. Wenn dieses geschehen ist, so setze ihn mit halb Wasser und Wein zum Feuer, und lasse

ihn mit Zucker, einem Stück ganzen Zimmet, und ein wenig Citronenschelfen zwei Stunden kochen. Richte ihn hernach über gebackene Mandel-Knöpflein an. Wenn man rothen Wein dazu nimmt, wird die Suppe schöner.

23.

Wein-Suppe.

Thue in ein Pfännlein zwei oder drei Eierdotter, und ein klein Löffelein voll Mehl. Rühre es mit ein wenig kaltem Wasser schön glatt ab. Schütte hernach zwei Theile Wein, und einen Theil Wasser daran. Thue ein Stücklein Butter, Zucker, Zimmet, ein Paar ganze Nägelein, ganze Muskatenblüthe und ein Stück Citronenschaale daran. Ist es Zeit zum Anrichten, so rühre solches auf dem Feuer ab, doch laß es ja nicht über und über kochen. Man richte es durch einen feinen Seiher über gewürfelte und im Schmalz geröstete Bröcklein weisses Brod an. Zu zwei Eierdottern rechnet man ein Quart Wasser und Wein.

24.

Chocolade-Suppe.

Setze ein Seidlein (kleine halbe Maas) gute Milch oder süßen Rahm zum Feuer. Man kann auch Wein oder weißes Bier nehmen. Thue es,

so bald es anfängt zu sieden, vom Feuer, rühre nachdem es dick oder dünn verlangt, drei oder vier Löffel voll geriebene Chocolade, auch etwas Zucker hinein, und lasse es unter stetem Umrühren noch etliche Wall aufthun. Indessen zerklopfe zwei oder drei Eierdotter mit einem Löffel frischen Wassers, daß sie nicht zusammen gerinnen. Nimm die Chocolade vom Feuer, rühre die Eierdotter damit an, und schütte es über gebähetes Brod. Oder nimm ein Ei, etliche Löffel voll Wein, ein wenig Zucker und Mehl; mache einen festen Teig, wie zu geschnittenen Nudeln, wärgle ihn einen Messerrücken dick und schneide nicht gar zu kleine Nudeln daraus, backe solche schön gelb, aus einem heißem Schmalz, und gebrauche sie statt dem weißen Brode.

25.

Süße Rahm= oder Milch=Suppe.

Zu einem Seidlein (kleinen halben Maas) Rahm oder Milch, wird nur ein Paar Kaffeelöffel voll weißes Mehl genommen, dieß mit einem Eierdotter angerührt, mit der Milch vollends dünn gemacht, und Zucker und Zimmet nach Belieben daran gethan. Hat man es unter beständigem Rühren aufsieden lassen, so wird es über würflicht geschnittenes Herrenbrod angerichtet.

26.

Süße Mandel-Suppe.

Stoße, oder was noch besser ist, wiege oder hacke eine Handvoll Mandeln klein, röste sie nur trocken in einer messingenen Pfanne mit einer guten Handvoll Zucker auf starken Kohlfeuer, bis es gelb ist. Alsdann rühre zu einer Suppe für vier Personen, nach und nach eine kleine Maas Milch daran. Thue etwas gestossenen Zimmet dazu, und laß es eine Viertelstunde kochen. Hernach rühre es mit einem Paar Eierdotter ab, und richte es über gebähete weiße Brodschnitten an.

27.

Quitten-Suppe.

Schäle zu einer Suppe für zwei Personen zwei Quitten, wenn sie nicht gar groß sind, schneide sie in dünne Stücklein, gieße zu zwei Quitten drei kleine Gläslein Wein und drei Gläslein Wasser, laß es so lange kochen, bis die Quitten weich sind. Treibe es durch einen Seiher, thue gestoßenen Zucker und Zimmet dazu, laß es noch einmal aufkochen, kleppere ein Paar oder auch nur einen Eierdotter daran, und richte es über würflicht geschnittenes und im Schmalz geröstetes Milchbrod an.

28.

Citronen = Suppe.

Nimm eine recht schöne gelbe saftige Citrone, schneide sie in Scheiben und eine jede Scheibe in vier Theile, lege sie auf eine porcellanene Theeschale und bestreue sie stark mit Zucker. Alsdann röste eine Handvoll Semmelmehl in heißem Schmalz schön gelb, aber ganz trocken, daß es ja nicht fest ist, thue es in ein Suppenschüsselein, bestreue es mit gestossenem Zucker und Zimmet und lege die mit Zucker überstreute Citronenstücklein darauf. Nimm zwei Gläslein Wein, und eines voll Wasser, lasse beides untereinander sieden, werfe Zucker und eine kleine Messerspitze gestoßene Cardamomen darein. Wann es noch ein Paar Wall aufgesotten hat, so rühre es mit einem Eierdotter an und schütte es über das Brod und die Citronen, deck es gleich zu und trags zu Tische.

29.

Wein = Suppe mit einem Berg von geriebenem Brod.

Man reibt von gut ausgebackenem schwarzen Brode, auch, so man will, etwas weißes Brod darunter, auf jede Person für die man Suppe machen will, zwei kleine Hände voll gerechnet, röstet solches in heißem Schmalz schön gelb. Wenn die-

ses geschehen ist, mischt man ein wenig Zucker und Weinbeere darunter, thut es in die Schüssel worin man die Suppe anrichten will, und drückt es mit sauber gewaschenen Händen, so lange es noch heiß ist, mitten in der Suppenschüssel so zusammen, daß es wie ein kleiner Berg aussieht. Dann nimmt man zwei Theile Wein und den dritten Theil Wasser, kocht selbiges eine Viertelstunde mit Zucker, gestossenem Zimmet und Cardamomen, auch geschnittenen Citronenschaalen; rühret ein Paar Eierdotter mit einem Löffel voll frischen Wassers ab; gießt den gekochten Wein daran, und schüttet es über den Berg von geröstetem Brod ganz langsam ab, denn sonst zerfährt er; besteckts mit abgezogenen in der Mitte entzwei gespaltenen und länglicht geschnittenen Mandeln und trägt sie zu Tische. Auch kann man diese Suppe mit weißem Bier machen, nur muß man dann die Citronen und Cardamomen weglassen.

30.

Groß-Griesmehl-Suppe mit Fleischbrühe.

Setze gute Fleischbrühe in einem Hafen zum Feuer. Wann solche siedet, so säe in eine Maas Fleischbrühe zwei Hände voll Gries. Laß ihn eine Stunde lang kochen. Vor dem Anrichten kann man ein ganzes Ey in der Suppenschüssel mit einem Löffel voll Wasser verkleppern und die Griessuppe dar-

über anrichten. Wer will, kann Muskatennuß darauf reiben. Ist die Fleischbrühe nicht gut, kann etwas Butter mit gekocht werden. Schnittlauch ist auch gut in dieser Suppe.

31.

Wiener Panade=Suppe.

Zu einem Seidlein (kleinen halben Maas) Fleischbrühe schneidet man von einem Kreuzer=Weck oder Semmel (weiß Brod) die Rinde ab, thut solche in die kalte Fleischbrühe, und setzt dieses in einem Häfelein mit einem Stücklein Butter zum Feuer. Wenn es recht verkocht ist, treibt man es durch einen Seiher, läßt es hernach wieder heiß werden, und richtet es an. Dann ist es wie ein Gerstenschleim. Man kann auch einige Löffel voll süßen Rahm daran thun, und ein wenig Muskatenblüthe darauf streuen. NB. Wer diese Panade an Fasttagen genießen will, läßt die Fleischbrühe weg und thut desto mehr Butter ans Wasser.

32.

Weiße Erbsen=Suppe.

Siede die Erbsen in Wasser oder Fleischbrühe, daß sie recht weich werden, gieße sie ab, treib sie mit Milch durch einen Seiher. Wann dieses geschehen ist, so thue noch süßen Rahm daran, bis die Brühe in der rechten Dicke ist, wie du sie haben willst.

Laß sie nocheinmal aufsieden. Wann nun die Erbsen im Wasser gekocht sind, wird ein Stück Butter mit gekocht. Will man sie süß, so thut man Weinbeere und Zucker hinein, und läßt sie mit aufsieden. Richte sie hernach über gebähtes weißes Brod an, und streue gestoßenen Zimmet darauf. Will man sie aber nicht süß, so thue Salz dazu und reibe Muskatennuß darauf.

33.

Aepfel-Suppe.

Zu einem Quart oder vierten Theil von einer Maas Wein, und eben so vielem Wasser, nimm drei oder wenn sie klein sind vier Borsdorfer Aepfel, schäle und schneide sie in Stücken. Laß sie mit Zucker, ganzem Zimmet und Citronenschalen in dem Wasser und Wein so lang sieden, bis sie weich werden, treibs durch einen Seiher, laß es noch einen Sud aufthun; rühre ein oder zwei Eyerdotter daran, und richte es über würflicht geschnittenes, im Schmalz geröstetes, weißes Brod an.

34.

Suppe von frischen Weichseln.

Nimm frische Weichseln, stoße sie in einem Mörser sammt den Kernen. Thue alles zusammen in einen Fuß- oder Bodenhafen mit Zucker und Citronenschaleu; gieß halb Wein und halb Wasser daran,

laß es recht kochen, treibe es durch einen Seiher, laß es noch einmal siedend werden, und richts hernach über würflicht geschnittene und im Schmalz geröstete weiße Brodbröcklein an. Man kann auch gebackene Mandel-Knöpflein, gebackene Erbsen, oder von gebrühtem Teig gebackene Knöpflein in diese Suppe gebrauchen, und wenn sie angerichtet ist, gestoßenen Zimmet darauf streuen.

35.

Hiefen- oder Hagebutten-Suppe.

Zwei gute Handvoll Hiefen oder Hagebutten werden mit einem Seidlein Wasser zugesetzt, und wenn sie recht weich gesotten sind, so werden sie mit eben so viel Wein durch einen engen Seiher aber nicht gar stark getrieben, damit das Beissende davon nicht in die Brühe kommt; mit Zucker nach Belieben süß gemacht, klein geschnittene Citronenschalen, nebst einem Stücklein Zimmet daran gethan, noch eine gute Viertelstunde gekocht, und hernach über gebähete weiße Brodschnitten, oder über würflicht geschnittenes und im Schmalz gebackenes weißes Brod angerichtet.

36.

Suppe von Salzburger oder Spanischen Nudeln, wie auch von Macroni.

Man setzt ohngefähr eine Maas Fleischbrühe, in der zuvor allerley Wurzeln gesotten worden, zum Feuer. Wann solche siedet, thut man die Nudeln hinein, und läßt sie eine gute Stunde kochen. Sollen es aber Salzburger Nudeln seyn, so müßen sie zwei Stunden lang kochen. Auch kann man ein Stück frischen Butter und etwas Muskatenblüthe darein thun. Zu einem Viertelpfund Nudeln rechnet man eine gute Maas Brühe. Sollten sie durchs Kochen zu dick werden, so kann man allemal eine Brühe nachschütten. Man kann diese Nudeln auch in einer Krebsbrühe kochen, und die Krebsschwänze zerschnitten darauf thun. Schnittlauch ist auch gut daran, es müßen aber die Nudeln siedend darüber angerichtet werden. Wenn man die Salzburger Nudeln vorher in siedendem Wasser eine Viertelstunde kochen läßt, ist es noch besser.

37.

Ordinäre geschnittene Nudeln.

Verrühre ein Ey mit ein wenig Salz, mache mit Mehl einen recht festen Teig daraus, davon wirke zwei Laiblein aus, und walle sie mit dem

Wargelholz, so dünn wie möglich zu zwey Plätzen auseinander. Wenn sie abgetrocknet sind; so schneide recht feine Nudeln daraus, und lasse sie in guter Fleischbrühe nur ein Paar Wall aufthun, dann richte es an.

38.

Eyerflädlein = Suppe.

Zu einem Löffel voll Mehl wird ein Ey gerechnet, dieses wird in eine Schüssel gethan, gesalzen, vorher mit ein wenig Milch angerührt, die Eyer dazu gerührt und mit Milch vollends so dünne gemacht, daß der Teig recht läuft. Dann wird Schmalz in einer Back = oder flachen Pfanne heiß gemacht, wieder in ein kleines Pfännlein herausgeschüttet, und nur so viel darinnen gelassen, daß sich das Flädlein nicht anhängen kann. Sodann gießt man mit einem Schöpflöffel den Teig in die Pfanne, und läßt ihn durch beständiges Drehen und Wenden der Pfanne überall herumlaufen, daß das Flädlein nur einen Messerrücken dick wird. Wenn es nun auf der einen Seite gebacken ist, wendet man es um, und läßt es auf der andern Seite auch backen; aber ja nicht braun, sondern schön gelb. Dann werden die Flädlein zusammen gewickelt, und eines kleinen Fingers breit geschnitten. Nun wird eine gute Fleischbrühe mit einem Stücklein Butter und etwas Muskatenblüthe siedend gemacht, die Flädlein wer=

den darein gethan, und nur in einen Paar Wall aufgesotten. In der Schüssel, worinn man die Suppe anrichtet, werden ein oder zwei Eyer mit ein Paar Löffel voll Brühe verrührt, und die Flädlein darüber angerichtet.

39.

Eyer-Gerste.

Man setzt ein Seidlein, (kleine Maas) gute Fleischbrühe mit einem Stücklein Butter und etlichen Fasern ganzen Safran zum Feuer. Wann solche siedet, nimmt man zu einem großen Ey, oder zu zwei kleinen Eyern einen Eßlöffel voll Semmel- und einen Kaffeelöffel voll schönes weißes Mehl, rührt solches mit dem Ey und ein wenig kalter Brühe an, und läßt es unter langsamen Umrühren in die siedende Brühe laufen. Wann es eine kleine Viertelstunde gekocht hat, wird Schnittlauch in die Suppenschüssel gethan, darüber angerichtet, und Muskatennuß darauf gerieben.

40.

Suppe von Kalbsbriesen.

Zur Suppe für zwei Personen nimmt man ein Paar Kalbsbriesen, waschet solche recht sauber, und siedet sie mit Wasser und Salz, aber nicht lang, sondern nur ohngefähr eine halbe Stunde, je nachdem sie groß oder klein sind. Indessen wiegt oder

hackt man ein Paar Schalotten, oder ein anderes kleines Zwiebelchen mit sauber geklaubten und gewaschenen Peterlingkraut, recht fein. Nun läßt man ein Stücklein Butter in einem Fußhäfelein heiß werden, nimmt alsdann ein halb Löffelein voll Mehl dazu, und dämpft die Zwiebeln und Peterling eine halbe Viertelstunde lang darinnen. Hernach wiegt oder hackt man die Briesen, thut sie dazu, und läßt sie noch eine kleine Zeit dämpfen. Darauf füllt man sie mit einer Maas siedender Fleisch- oder Krebsbrühe auf, und läßt dieß alles noch eine Viertelstunde kochen; hernach richtet man es über gebähete weiße Brodschnitten an. Man kann auch ein Paar Eyerdotter mit ein Paar Löffel voll süßen Rahm verrühren, mit Brühe verkleppern, und nebst gestoßener Muskatenblüthe an die Suppe thun.

41.

Leber-Suppe.

Für sechs bis acht Personen nimmt man eine halbe Kalbsleber, hackt solche mit einem halben Vierling frischen Speck, recht fein. Dann läßt man in einem Fuß- oder Bodenhafen einen halben Vierling Butter zergehen. Das Gehackte wird mit fein geschnittenen Schalotten oder andern Zwiebelchen eine Viertelstunde lang darinnen gedämpft; hernach mit guter heißer Fleischbrühe aufgefüllt, Selleri und Peterlingwurzeln daran gethan, und aneinander eine

gute halbe Stunde gekocht; durch ein Haarsieb oder durch einen nicht gar engen Seiher getrieben, Salz und Muskatenblüthe daran gethan, und noch ein Wall aufgesotten; hernach geschnittenes und im Schmalz gebackenes Milch- oder Herrenbrod, mit gewiegtem oder gehacktem Peterlingkraut, und fein geschnittenem Schnittlauch bestreut, darüber angerichtet.

42.

Hühner-Suppe.

Hacke oder wiege das Fleisch von einer gesottenen halben Henne ganz klein, stoße hernach die Beiner sammt dem gehackten Fleisch und 10 — 12 Mandelkerne, auch ein Paar hartgesottene Eyerdotter, in einem Mörser; thue dieses mit etlichen schön gelb gebäheten weißen Brodschnitten in einen Hafen, gieß von der Hennenbrühe daran, und laß es eine Stunde lang mit Selleri und Peterlingwurzeln untereinander kochen. Treibs sonach durch ein Haarsieb oder Seiher, thue Muskatenblüthe und ein Stücklein frischen Butter daran, laß es noch einmal aufsieden, und richte es über gebähetes weißes Brod oder allerley Knöpflein an. Zu einer gestossenen halben Henne rechnet man eine Maas oder drei Seidlein (kleine Maas) Brühe.

43.

Gebrennte Mehl = Suppe.

Mache eine Fleischbrühe, oder gesalzenes Wasser, in einem Hafen siedend, röste zu einer Maas Brühe zwei kleine Rührlöffel voll Mehl in heiß gemachtem Schmalz ganz dunkelgelb. Thue es in die siedende Brühe, nebst klein gewiegtem Peterlingkraut, auch fein geschnittnem Schnittlauch, ein wenig Pfeffer, Ingwer und geriebene Muskatennuß. Laß es eine Weile sieden, und richte es über würflicht geschnittenes weißes Brod an. Wer will, kann ein oder zwei ganze Eyer mit ein wenig frischem Wasser verkleppern, und vor dem Anrichten an die siedende Brühe rühren.

44.

Habergrütz = Suppe.

Setze einen halben Vierling sauber geklaubte und gewaschene Habergrütz, mit einer Maas halb Wasser und halb Fleischbrühe, zum Feuer. Lasse es mit einem Stücklein Butter und ein wenig Muskatenblüthe etliche Stunden kochen. Sollte in der Zeit die Suppe zu dick werden, so füllt man sie mit Fleischbrühe auf, treibt es durch einen Seiher in die Suppenschüssel, und trägts zu Tische. Man kann auch die Habergrütz undurchgetrieben lassen, und die Körner mit essen, oder mit Wasser und

desto mehr Butter kochen. NB. Diese Suppe wird kräftiger, wenn man sie über gebähete Schnitten anrichtet, aber dann muß der Habergrützschleim etwas dünner seyn.

45.

Grüne Suppe.

Nimm Peterling, Sauerampfer, Körbelkraut, grüne Zwiebel, jedes eine Handvoll, klaube, wasche und wiege oder hacke es recht klein. Dämpfe es in einem Stück zergangenem Butter weich, schütte anderthalb Maas siedende Fleischbrühe daran, und laß es eine Viertelstunde kochen. Ist es um die Zeit, daß es Spargeln oder Hopfen giebt, kann man einige in Salzwasser, aber nicht zu weich, absieden, in Stücklein schneiden und auch in die Brühe thun. Dieses alles richtet man alsdann über gebähete weiße Brodschnitten an, verrührt ein Paar Eyerdotter mit ein wenig Brühe und thuts daran. Man kann auch verlorne Eyer in die Suppe machen, oder Knöpflein (Klößchen) statt dem Brod dazu gebrauchen.

46.

Suppe à la Rehne (Reine).

Zu einer Suppe für vier Personen nimmt man ein starkes junges Huhn. Dieses wird, wie gewöhnlich, geputzt und gebraten; aber nicht gar zu

stark, damit es noch im Safte bleibt. Wenn es fertig und ein wenig erkaltet ist, so wird alles weiße Fleisch davon abgeschnitten, und zu Knöpflein, welche hernach gemacht werden, unterdessen noch aufbewahrt. Nun wird ein halber Vierling Reis im Wasser gesotten oder verwällt; das übrige Fleisch und die Beiner vom jungen Huhn in Stükken zerschnitten, dann der Reis, Fleisch und Beiner, sammt Dottern von zwei hart gesottenen Eyern, in einem Mörsel zu Brei gestossen. Hiezu thut man etwas Blumenkohl, oder Spargeln, oder Brecherbsen, auch gelbe Rüben und Peterlingwurzeln, eine ganze Zwiebel mit 8 Nägelein besteckt, und ein Stücklein ungesottenen Schinken, in einen zweimäßigen Hafen, füllt es mit kräftiger Fleischbrühe auf, und kocht es so lange bis die Kraft und der Geschmack von dem Fleisch und den Wurzeln gänzlich herausgezogen ist. Nun wird diese Brühe etlichemal durch ein Haarsieb, oder durch einen recht engen Suppenseiher durchgetrieben; und das so stark, daß, so zu sagen, nur die Hülsen zurückbleiben. Das Dicklichte, das sich aussen und unten am Haarsiebe ansetzt, wird mit einem blechernen Löffel immer herabgenommen, und zu dem Durchgetriebenen hinein gethan. Wann solches geschehen ist, wird die Suppe wieder an das Feuer gesetzt, und ein wenig gestossene Muskatenblüthe darein gethan. Wenn sie kocht, wird 1 bis 2 Eyerdotter mit einem Löffel voll kalten Wassers zerkleppert, die Brühe daran gerührt

und dann über gebähte Schnitten von feinem weissen Brode, welche zuvor mit ein klein wenig siedender Fleischbrühe angeweicht werden sind, angerichtet. Kann man die obenbeschriebene Gartengewächse nicht haben, so kann man Selleri und Skorzoneri-Wurzeln dafür nehmen.

II. Allerhand Knöpflein zu Suppen.

47.

Knöpflein zur Suppen à la Rehne.

Das weiße Hühnerfleisch wird mit einem kleinen Stücklein sauber abgehäutelten frischen Rindsnierenfett (Griff), mit einem klein wenig Peterlingkraut, Citronenschalen und etlichen Schalottenzwiebeln recht fein gehackt oder gewiegt. Wenn es recht klein ist, so reibt man von einem halben Kreuzerbrode die Rinde ab, schneidet es zu dünnen Schnittlein, weicht es mit ein wenig süßem Rahme an, und thuts dazu. Mit diesem wird es vollends recht fein gearbeitet (gewieget), hernach noch mit einem Ey im Mörsel gestossen, Salz und ein wenig Muskatenblüthe dazu gethan. Daraus werden nun kleine Knöpflein, (Klöße) gemacht und in siedender Fleischbrühe gekocht. Sollte der Teig zu dick seyn, so kann man noch ein Ey darein schlagen; ist er aber zu dünne, darf noch etwas Semmelmehl dazu genommen werden.

48.

Butter-Knöpflein.

Rühre einen guten halben Vierling Butter ab. Wann dieses geschehen ist, so schlage zwei kleine Eyer, eins nach dem andern daran und rühre es noch eine Weile. Dann thue Salz, ein wenig Muskatenblüthe, dann halb Semmel und halb weißes Mehl daran, doch so, daß der Teig nicht gar zu fest wird. Laß ihn eine halbe Viertelstunde stehen, und lege hernach ganz kleine Knöpflein in die siedende Fleischbrühe.

49.

Braune Butter-Knöpflein.

Schneide von etlichen Kreuzerrögglein, (von Weißbrod) alle Rinde, laß diese Rinde auf einem Bleche im Backofen braun dörren; stoße sie, wann sie vorher wieder kalt worden ist, recht fein, und feuchte sie mit ein wenig süßem Rahm an. Indessen rühre einen halben Vierling frischen Butter mit zwei oder wann sie klein sind, drei Eyer ab; thue die angefeuchtete Rinde, Salz und Muskatenblüthe dazu; rühre alles wohl durcheinander und davon leg kleine Knöpflein in siedende Brühe.

50.

Gries-Knöpflein.

Rühre einen halben Vierling Butter oder frisches Schmalz mit drei Eyern recht ab. Wann dieses geschehen ist, salze den Butter aber nicht zu stark. Rühre sodann so viel Griesmehl daran, daß der Teig fast noch läuft, lasse ihn eine gute halbe Stunde stehen, damit er anzieht. Mache indessen Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser siedend, und lege ein Knöpflein darein, daß man sieht, ob es nicht zerfahre. Wenn es nicht zerfährt, so lege dann alle, aber ja recht klein geformt, hinein, und laß sie eine gute halbe Stunde zugedeckt kochen.

51.

Semmel-Knöpflein.

Verkleppere zwei Eyer recht stark, daß sie schaumig werden. Wenn dieses geschehen ist, so lasse einer wälschen Nuß groß Butter zergehen; schütte ihn daran, rühre Semmelmehl nebst ein wenig Salz dazu; daß aber der Teig ja nicht zu fest wird. Laß ihn eine Weile stehen, lege dann ganz kleine Knöpflein davon in siedende Brühe. Sollten sie zerfahren, nimmt man noch ein wenig Semmelmehl dazu, und sollten sie nicht aufgehen, darf man nur den Teig mit ein wenig Milch dünner machen.

52.

Knöpflein in eine braune oder Krebs-Suppe.

Es wird ein hartgewordenes Herren- oder Milchbrod auf dem Reibeisen gerieben, mit süßem Rahm angefeuchtet, und einer wälschen Nuß groß zergangenen Butter daran gethan. So läßt man es aneiander stehen. Dann wird das Weiße von drei, oder wenn sie nicht groß sind, von vier Eyern zu einem Schnee geschlagen, und das Eingefeuchtete mit angemacht, daß es wie Knöpflein-Teig ist; Salz und Muskatenblüthe daran gethan, und im Schmalz gebacken.

53.

Knöpflein von gebrühtem Teige.

Mache in einem Pfännlein ein Quart Milch (kleine Maas) siedend, säe Mehl darein, bis der Teig dick ist. Rühre ihn auf dem Feuer recht glatt ab, so lang, bis er sich vom Pfännlein ablößt. Thue ihn dann in eine Schüssel, und rühre ihn mit zwei bis drei Eyern, welche man vorher eins nach dem andern in heißes Wasser legen muß, an, daß er in der rechten Dicke ist, und nicht läuft. Streue Mehl auf ein Nudelbrett, thue den Teig darauf und mache Fingers dicke Wargeln, (kleine runde Nudel) daraus. Davon schneide Stücklein, wie

große Pfeffernüßlein, mache sie in der Hand rund, und backe sie im Schmalz. Man kann sie in allerlei, besonders aber in Krebs-Suppen gebrauchen.

54.

Mandel-Knöpflein.

Stoße einen Vierling abgezogene Mandeln recht fein, mit ein wenig Rosen- oder frischem Wasser ab; weiche ein in der Mitte zerschnittenes Kreuzerwecklein in Milch ein, drücke es hernach wieder fest aus, und mische es unter die gestossene Mandeln, thue Zucker und gestossenen Zimmet dazu; schlage ein Paar Eyer daran, und mache alles recht durcheinander. Indessen laß Schmalz in einer Pfanne heiß werden, lege von dem Teig ganz kleine Knöpflein darein, und backe solche langsam und schön gelb heraus. Diese Knöpflein gehören in alle süße Suppen, nur zu Wein- und Bier-Suppen nicht.

55.

Weiße Knöpflein von Fischen.

Gräte einen Nasen oder auch Weißfisch aus, wiege oder hacke das Fleisch mit ein wenig Citronenschalen recht fein; rühre es mit ein Paar Eßlöffel voll guter Milch ab, schlage zwei Eyer daran bestreue es mit einer Handvoll Semmelmehl, gieße auf das Semmelmehl ein wenig zergangenen Butter,

4

thue Salz und geriebene Muskatennuß dazu, und rühre alles durcheinander. Laß es eine Weile stehen, lege dann zuerst ein Knöpflein in die siedende Brühe. Sollte der Teig zu fest seyn, so kann man ein wenig Milch daran rühren. Ist der Teig recht, so kann man dann alle Knöpflein in die siedende Brühe einlegen, und eine gute Viertelstunde kochen lassen.

56.

Weiße Knöpflein von Hühnerfleisch.

Werden wie die vorigen von Fischen gemacht, nur daß das rohe oder ungekochte Brustfleisch von einer Henne dazu genommen wird. Man kann aber auch gebratenes Koppenfleisch dazu gebrauchen.

57.

Hirn-Knöpflein (Klöß.)

Ein halbes Kalbshirn wird recht sauber gewaschen und abgehäutelt. Bis das Wasser davon abläuft, läßt man eines kleinen halben Hühnereyes groß Butter zergehen, aber daß er ja nicht heiß wird, und rührt ihn darnach so lange, bis er anfängt zu bestehen. Mit diesem rührt man das Kalbshirn so lange ab, bis alles einander recht angenommen hat. Nun schlage ein Ey daran, schütte nach und nach eine kleine Kaffeeschale voll Milch dazu, und rühre Semmelmehl, nebst Salz und ein wenig gestoßene Muskatenblüthe darein, bis der Teig recht

ist. Lege die Knöpflein in die siedende Brühe, und laß sie auch in Schmalz backen, aber da darf man keine Milch, sondern man muß lauter Eyer dazu nehmen.

58.

Knöpflein von Kalbsbriesen.

Nimm ein Paar Kalbsbriesen, wasche sie, und setze sie mit Wasser und ein wenig Salz zum Feuer. Laß sie nur eine Viertelstunde sieden, wiege oder hacke sie, mit ein wenig Mark klein, weiche ein Milch- oder Herrenbrod in Milch ein, drücke es aus, und thue es zu den Briesen. Schlage ein Paar kleine Eyer dazu, und mache es mit Salz und ein wenig geriebener Muskatennuß durcheinander. Probiere ein Knöpflein in der siedenden Fleischbrühe. Wann es verfährt, so thut man noch ein wenig Semmelmehl daran, und legt dann alle ganz klein in die siedende Brühe, läßt sie aber nicht lange kochen.

59.

Leber-Knöpflein.

Hacke oder wiege eine Lammsleber, nachdem sie zuvor sauber gewaschen und abgehäutelt worden ist, mit ein wenig Mark oder frischem Speck, recht fein. Wer will, kann auch eine kleine Zwiebel dazu thun. Röste eine Handvoll Semmelmehl in

Schmalz schön gelb; wann es kalt ist, so vermische es mit einer Handvoll ungeröstetem Semmelmehl. Rühre die Leber mit ein wenig Milch ab, und thue diese mit Milch abgerührte Leber auch unter jenes Semmelmehl. Schlage ein Paar Eyer daran, thue Salz und geriebene Muskatennuß dazu, und mache den Teig recht durcheinander, aber ja nicht zu fest. Laß ihn eine Viertelstunde stehen, und mache indessen Fleischbrühe oder Wasser siedend, dann lege die Knöpflein darein. Man kann sie auch in Schmalz backen. Eben so kann man auch die Knöpflein von einer Gansleber oder aus einem Stück von einer Kalbsleber machen; auch ein wenig klein geschnittenes Peterlingkraut in Butter rösten und dazu nehmen.

60.

Spinat-Knöpflein.

Eine gute Handvoll Spinat wird recht sauber geklaubt und gewaschen, und dann mit siedendem Wasser angebrüht. Wenn er eine Viertelstunde gestanden ist, wieder fest ausgedrückt, und fein gewiegt oder gehackt. Hernach nimmt man Schalottenzwiebeln, Peterling und Schnittling; wiegt oder schneidet es klein, dämpft solches sodann in ein Stücklein Butter und mischt es unter den Spinat. Auch ein weißes Kreutzerbrod wird in Milch eingeweicht, wieder ausgedrückt, und, nebst Salz, dazu gethan; alles

zusammen, mit einem oder zwei Eyern angerührt und in Fleischbrühe oder in Wasser gesotten.

61.

Gebackener Carviol.

Putze und wasche eine große Staude Carviol, schneide sie in Stücklein, und brühe sie in siedendem Salzwasser nicht gar zu weich. Dann mache ein Teiglein von einem guten Löffelvoll Mehl, zwei Eyern, Salz und ein wenig Milch, wie einen Eyerflädleinteig. Kehre den Carviol darinnen um, und backe ihn wie vorhin gedacht worden, aus dem Schmalz.

62.

Gebackene Erbsen zur braunen Suppe von Fleisch.

Mache einen ganz dicken Teig von drei Löffel voll Mehl, drei oder vier Eyern, Salz und Milch. Laß ihn durch einen weiten Schaumlöffel, wie Erbsen, ins heiße Schmalz tropfen. Wann dann das ganze Pfännlein voll ist, und die Erbsen gelb sind, welches gleich geschehen ist, so nimmt man sie mit einem andern Schaumlöffel heraus, und machts, wie vorher, bis der Teig gar ist. Dann thut man sie in die Suppenschüssel schüttet die siedende Brühe darüber, und trägts gleich zu Tische, sonst werden sie zu weich.

63.

Gebackenes Milch- oder Herrenbrod zu allerlei Suppen.

Schneide das Herrenbrod zu dünnen Schnitten, zerkleppere dann zwei Eyer, und zu jedem Ey zwei Eßlöffelvoll süßen Rahm. Tunke die Schnitten, eine nach der andern, darinnen herum, und backe sie aus heißem Schmalz. — Man kann dieses Brod zu allen, auch zu süßen Suppen gebrauchen, nur daß man es nicht mit der Brühe aufkochen läßt, es wird sonst zu weich.

64.

Gefüllte weiße Brödlein zu braunen Suppen.

Laß beim Bäcker für einen Pfennig runde weiße Brödlinge (Pfennig-Rögglein) schön backen. Man rechnet sodann insgemein zwei Brödlein, und ein Quart Brühe für jede Person dazu. Alsdann reibe sie ein wenig auf einem Reibeisen. Der Boden davon wird losgeschnitten, die Brose herausgethan und dagegen folgende Fülle hineingemacht. Nimm ein Paar Kalbsbriesen, nebst einem Kalbseuter, wasche beide sauber, siede sie im Salzwasser ein wenig ab. Wann dies geschehen ist, so schneide beide ganz klein, dämpfe sie mit Butter und klein gehacktem Peterlingkraut. Wann es ohngefähr eine halbe Vier-

telstunde gedämpft worden ist, so thue ein Paar kleine Eßlöffel voll Semmelmehl, ein wenig Fleischbrühe, etwas Salz und Muskatenblüthe daran. Laß es noch ein wenig kochen. Hernach thue es vom Feuer weg, laße es ein wenig erkalten; dann fülle es in die beschriebene Brode hinein, bestreiche den abgeschittenen Deckel mit einem verklepperten Ey, und drücke ihn auf die gefüllten Brode. Schmiere alsbald ein Blech mit Butter, lege sie darauf und bestreiche sie oben mit zergangenem Butter, streue Semmelmehl darauf, und lasse sie beim Bäcker, oder in einem eigenen Oefelein backen; dann lege sie in die Suppenschüssel, gieße die beschriebene braune Suppenbrühe darüber, decke die Schüssel zu und laß sie in der Wärme eine gute Weile stehen, daß das Brod ein wenig anzieht, und dann gieb es auf den Tisch.

65.

Etwas Grünes statt der Knöpflein in eine Suppe.

Es wird Peterling, Körbel, Sauerampfer, jedes eine Handvoll sauber geklaubt und gewaschen, dann klein gewiegt, oder gehackt, und in einem Stück Butter gedämpft. Hernach werden vier, oder wenn sie klein sind, sechs Eyer verkleppert, ein Paar Löffel voll Fleischbrühe nebst dem Gedämpften darein

gerührt, in ein kleines Becken oder Schüsselein gethan, und solches in ein siedendes Wasser gesetzt oder in ein Oefelein gestellt, und fest zugedeckt. Wenn es nun gestanden ist, bricht man es Löffelvollweis heraus und gebrauchts statt dem Brode, zu was für Suppenbrühe als beliebt.

III. Rindfleisch auf allerhand Art zuzubereiten.

66.

Rind- oder Ochsenfleisch zu sieden.

Nimm ein Stück, so groß als beliebt, Rind- oder Ochsenfleisch, wasche es aus frischem Brunnenwasser sauber heraus, nach diesem lege es noch eine Stunde in kaltes Wasser. Wasche es nachher noch einmal heraus und setze es in einem Hafen mit siedendem Wasser und Salz zum Feuer. Zu einem Pfund Fleisch rechnet man insgemein drei Seidlein, oder anderhalb kleine Maas Wasser, und zu drei Pfund Fleisch eine kleine Handvoll Salz. Dieses kann man aber nicht so genau bestimmen, weil oft ein Salz besser als das andere ist; daher muß man die Brühe bald versuchen. Man thut aber wohl, wenn man vom Anfange gleich das Fleisch genug salzet; denn, wenn man viel Salz nachher erst daran thut, so nimmt es das Fleisch nimmer an, sondern die Brühe wird herb davon. Wann nun das Fleisch zu sieden anfängt, so muß man es mit dem Schaumlöffel fleißig abschaumen, sonst wird die Brühe unrein und nicht hell.

Wenn es recht abgeschaumt ist, kann man Pori, Selleri, Peterling, Pastinakwurzel, auch eine gelbe

Rübe, nebst einem Stücklein ganzen Ingwer mitkochen lassen, um der Brühe einen guten Geschmack zu geben. Ein Stück starkes Fleisch von 4 Pfunden muß 3 Stunden lang kochen, ist es größer, muß es länger, ist es kleiner, nicht so lang sieden. Anderthalb Stunden vorher, ehe das Fleisch genug gesotten ist, und ehe man das Grüne hinein thut, schöpft man, wenn die Brühe zu fett seyn möchte, so viel als nöthig von dem Fett herunter und füllt den Hafen wieder mit heißem Wasser auf, damit er nicht zerspringe und läßt das Fleisch vollends gar auskochen, trägts entweder allein auf oder macht eine von denen Brühen dazu, welche nachher beschrieben werden.

Noch ist zu bemerken: 1) Will man die Brühe recht gut und schmackhaft haben, wie zum Exempel zur Suppe à la Rehne gehört, so thut man gleich beim Zusetzen einen Kalbsknoten, ein Stücklein Hammelfleisch, ein Stück Rindsleber oder Nieren dazu. 2) Die Fleischbrühe, worinnen Wurzeln mitgesotten worden sind, läßt sich nur im Winter, nicht aber im Sommer aufheben, weil sie bald sauer wird. Will man aber doch den Geschmack von diesen Wurzeln in der Fleischbrühe haben, so schöpft man von der bloßen Brühe in ein kleineres Geschirr über die Wurzeln heraus und läßt sie allein sieden, damit man sie zu Suppen gebrauchen kann. 3) Einige glauben, wenn ein Fleisch nicht weich werden will, soll man ein Stück Glas oder Zinn dazu thun und

mit sieden lassen, so werde es eher weich werden, welches aber höchst gefährlich ist. 4) Man muß das Rindfleisch nur langsam sieden und nach dem Abschaumen immer zugedeckt kochen lassen; die Brühe wird besser und kräftiger. Sollte man ein altes Fleisch bekommen, so ists gut, wenn man es vor dem Zusetzen wohl klopft, es wird mürber. 5) Man rechnet insgemein für eine erwachsene Person ein halb Pfund Fleisch.

67.

Rindfleisch mit einer Kruste.

Siede ein Stück Rindfleisch, das oben fett ist; man kann auch den Brustkern dazu nehmen. Wenn es weich gesotten ist, so thue das dünne Häutlein auf dem Fette weg, bestreiche das Stück mit einem Ey, mache Semmelmehl, fein geschnittene Schalottenzwiebeln, auch fein geschnittenes Peterlingkraut, nach Gutdünken durcheinander und bestreue damit das Fleisch eines halben Fingers dick. Schöpfe das Fett von der Fleischbrühe mit einem Löffel herunter, übergieße das besäte Fleisch damit; schütte in ein flaches Geschirr ein Paar Löffelvoll Fleischbrühe, lege das Fleisch so darauf, daß das Bestreute oben ist, stelle es in ein Oefelein, oder giebs zum Bäcker, und lasse es so lange im Ofen, bis die Kruste schön gelb wird. Mache dann folgende Soos (Sauce) dazu. Es werden kleingeschnittene Schalottenzwie-

beln mit einem Paar Löffelvoll Mehl in einem halben Vierling heißen Butter gelb gemacht, ohngefähr ein Seidlein Fleischbrühe daran geschüttet, kleingeschnittene Citronenschaalen, nebst ein wenig Essig dazu gethan, (oder auch von ein Paar Citronen den Saft) und 3 oder 4 kleingewiegte Sardellen und Kappern. Dieß alles muß man aneinander kochen lassen. Dann wird die Brühe in eine flache Schüssel angerichtet, das Rindfleisch darauf gelegt, und so auf den Tisch gegeben.

68.

Rindfleisch mit Selleri.

Zu 4 Pfund Fleisch nimm 4 große Selleriwurzeln, eine Wurzel auf ein Pfund Fleisch gerechnet, putze und wasche sie sauber, schneide sie wie Aepfelschnitze, nimm auch ein Paar gelbe Rüben dazu. Lasse Butter zu jeder Wurzel ein Stück, so groß wie ein halbes Hühnerey gerechnet, in einem Fußhafen zergehen; dämpfe die geschnittenen Wurzeln darinnen, doch nur so viel, daß sie noch ganz weiß bleiben. Säe einen Löffelvoll Mehl darein und lasse es so lang kochen, bis die Wurzeln weich sind, hernach richte es über gesottenes Rindfleisch an.

69.

Gedämpfter Lendbraten.

Schneide von einem Lendbraten das fette und häutige sauber ab, und wasche ihn. Wenn er wieder abgelaufen ist, so spicke ihn mit Speck, dann belege den Boden eines flachen Kasserols oder Fußhafens mit dünnen Scheiben Speck, auf diesen lege geschnittenes oder gehacktes frisches Rindsnierenfett, auf beides gehackte oder gewiegte Schalottenzwiebeln.

Lege dann den Lendbraten darauf, salze ihn, aber nicht stark, decke ihn fest zu und lasse ihn auf Kohlen langsam dämpfen. Kehre ihn öfters um, und wenn er keine eigene Brühe mehr hat und braun werden will, so gieß ein wenig Fleischbrühe daran, und laß ihn noch eine Weile darinnen dämpfen. Eine Stunde vor dem Anrichten röste etliche Löffelvoll Mehl in heißem Butter oder Schmalz, ganz dunkelgelb, thue eine mittlere feingeschnittene Zwiebel in das Mehl, daß sie nur noch ein wenig mitröstet; rühre das geröstete Mehl mit guter heißer Fleischbrühe an, und thue es zu dem gedämpften Lendbraten. Man kann auch im Wasser geweichte und an das Feuer gestellte Trüffel, in Wasser abgesottene und wieder ausgedruckte Morgeln, und eingemachte Champignons, oder statt dieser ein Paar Löffelvoll Weinessig, etliche Citronenschalen, ein wenig gestossene Nägelein und etliche ganze Wachholderbeere, nach eines Jeden Belieben dazu thun, und

noch eine Weile kochen lassen. Wenn nun der Lendbraten weich genug ist, so schöpft man mit einem Löffel das Fette davon herab, legt ihn auf eine Schüssel, richtet die Sauce durch einen Seiher darüber an, und trägt ihn zu Tische. Man kann ihn mit Kappern und länglicht geschnittenen Citronenschalen bestreuen, und mit ganzen Citronenscheiben belegen. Wenn Morgeln oder Champignons mitgekocht worden sind, so nimmt man sie mit einem Löffel aus dem Seiher heraus und legt sie auch auf das Fleisch.

70.

Boeuf à la Mode.

Nimm ein schönes dickes Rindfleisch so viel du willst, es muß aber vom Schlegel oder Schwanzstück seyn, wasche und klopfe es recht mürbe, schneide sodann einen Speck, kleinen Fingers dick und halben Fingers lang, soviel du brauchst, vermische einen Eßlöffelvoll Salz mit einem Kaffelöffeleinvoll gestossenem Pfeffer und Nägelein. Kehre den geschnittenen Speck darin um, stich mit einem schmalen Messer in das Fleisch und stecke allemal ein Stücklein von diesem geschnittenen Speck hinein, bis es gar ist, lege dann in ein Kasserol oder tiefen Fußhafen etliche Stücklein übers Kreuz. Auf diese Stücklein lege breite dünne Scheiben Speck und auf den Speck das Fleisch. Nimm auch geschälte Zwiebel, Gewürz-Nägelein, Loorbeerblätter, ein Paar

Messerspitzenvoll gestossenen Pfeffer, etliche Muskatenblumen, von einer Citronenschalen die Hülse und das Mark, nebst einer schwarzen Brodrinde und grünen Kräutern. Wann dieß alles geschehen ist, so gieß ein Quart Wasser, ein Quart Wein und ein halb Quart Weinessig daran, je nachdem du Fleisch hast; decke den Fußhafen zu, verklebe den Deckel mit Papierstreifen, welche mit einem Teig von Mehl und Wasser bestrichen worden sind, daß ja nicht der geringste Dampf herausgehen kann. Stelle es auf Kohlen, daß es langsam einkocht, es muß aber wenigstens 4 Stunden lang kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten mache den Deckel auf, thue eine halbe Citrone in Scheiben geschnitten dazu, und lasse es nochmals sachte kochen. Sollte es noch zu viel Brühe haben, so muß man von dem Fett etwas herunterschöpfen, und ein Paar Löffelvoll Mehl darin braun rösten, und an die Brühe thun; wann es aber zu wenig hat, muß man ein wenig Wasser und Essig daran gießen. Hernach legt man das Fleisch auf eine Schüssel, gießt die Brühe durch einen Seiher darüber, streut geschnittene Citronenschalen darauf und trägts zu Tische. Will man aber die Brühe mit Morgeln und Trüffeln machen, so müssen diese vorher im Wasser abgesotten, hernach in einem kleinen Fußhäfelein mit ein wenig von der Brühe besonders gekocht werden; aber da muß die Citrone wegbleiben, und kein Essig an der Brühe seyn.

71.

Rulirtes oder gewickeltes Rind-Fleisch.

Für vier Personen nimmt man zwei Pfund Rindfleisch, es muß aber von einem fleischigen Stücke seyn. Aus diesem schneidet man handbreite und zwei quere Hand lange Streifen, wascht es sauber und klopft es hernach recht stark, streut auf die eine Seite fein geschnittene Schalotten oder andere Zwiebeln, gewaschene, ausgekrätete und geschnittene Sardellen, ein wenig gedörrtes und geriebenes Basilikum, gestossenen Pfeffer, und ein wenig gestossene Muskatenblüthe, nebst Salz. Dann schneidet man fingersdicke und fingerslange Stücklein Speck, legts an dem Orte, wo man das bestreute Stück Fleisch anfängt aufzurollen, so hin, daß der Speck im Aufrollen auf der bestreuten Seite in die Mitte kommt. Auf dieser schmalen Seite, wo der Speck liegt, fängt man an die Streifen Fleisch der Länge nach zusammen zu rollen, umwickelt mit einem Faden die Rolle, läßt in einem Fußhafen oder Kasserol ein Stück Butter zergehen, salzet die Rollen noch ein wenig, und legts mit ein Paar Lorbeerblätter hinein, deckts zu, und läßt es auf Kohlen langsam kochen; kehrt sie etlichemal um, daß sie auf allen Seiten gelb werden. Dann nimmt man sie heraus, röstet in dem Fett etliche Löffelvoll Mehl ganz dunkelgelb, gießt so viel Fleischbrühe oder Wasser, und wann es nöthig ist, noch Salz daran, daß die Brühe

nicht zu dünn wird; thut ein wenig Zitronenschalen daran, und wenn man das Sauere liebt, auch ein wenig Saft oder Essig, nebst Kappern. Dann nimmt man den Zwirn von den Rollen, legt sie wieder in die siedende Brühe, und läßt sie vollends so lange kochen, bis sie weich sind. Darnach trägt man sie mit Zitronenscheiben belegt zu Tische;

72.

Rinds- oder Ochsen-Zungen zuzurichten.

Wasche die Zunge, reib sie alsdann etlichemal recht stark mit Salz ab, und wasche sie jedesmal wieder, daß das Schleimige wohl davon kommt. Lege sie dann noch eine Stunde ins Wasser, und siede sie wie Rinds- oder Ochsenfleisch. Wenn sie weich ist, kann man die Brühe zur Suppe brauchen, die weiße Haut von der Zunge abschälen, in der Mitte der Länge nach von einander schneiden, und folgende Sauce daran machen. Zu einer ganzen Zunge nimmt man einen halben Vierling Butter oder Schmalz, läßt es in einem Pfännlein heiß werden; röstet drei Löffel voll Mehl ganz dunkelgelb darinnen; gießt dann von der heißen Zungenbrühe und Essig nach Belieben, so viel daran, daß die Sauce nicht zu dünn noch zu sauer wird. Thut einen halben sauber gewaschenen und abgehäutelten Häring, recht fein gewiegt oder gehackt, daran, oder statt des Härings 4 Loth Sar-

dellen; ingleichen zwei geschälte und übers Kreuz geschnittene Zwiebel, die Schalen von dem Viertentheil einer Citrone, und eine Messerspitzevoll gestossenen Pfeffer dazu. Laßt dieses alles aneinander eine gute halbe Stunde kochen, leget dann die abgeschälte und zerschnittene Zunge auf eine flache Schüssel, bestreuet sie mit einem Eßlöffelvoll Kappern, und richtet die Brühe durch einen Seiher darüber an.

73.

Geröstete Zunge.

Siede die Zunge wie die vorige weich, zieh sie ab und schneide sie der Länge nach von einander; bestreich sie mit zergangenem Butter, bestreue sie mit Salz, fein gewiegtem Peterling und Semmelmehl, und lasse sie auf dem Roste oder in der flachen Pfanne schön gelb werden. Träufle unter dem Rösten etlichemal um. Man kann die Zuuge mit einer Sauce zum Genuß, oder nur trocken und mit Citronensaft beträufelt auf den Tisch geben.

74.

Gefüllte Ochsenzunge.

Wenn die Rinds- oder Ochsenzunge im Salzwasser weich gesotten ist, so zieh die weiße Haut ab, schneide den Schlund davon, schneide die Zunge der Länge nach von einander und hole das inwen-

dige Fleisch heraus; hacke oder wiege es klein, thue etliche Handvoll in Butter ganz trocken geröstetes Semmelmehl, ein Paar Messerspitzenvoll gestossene Muskatenblüthe und wenn man will, eine Handvoll gewaschene Weinbeere daran. Rühre dieß alles mit zwei bis 3 Eyern an, und sollte der Teig noch zu fest seyn, kann man ein wenig Milch daran thun, und darnach in die ausgehöhlte Zunge füllen. Dann bestreicht man eine weite Bratpfanne oder ein tiefes Blech mit Butter, legt die gefüllte Zunge hinein, bestreicht sie mit zergangenem Butter, läßt sie in einem Oefelein schön gelb backen und macht dann eine von den beschriebenen Saucen nach Belieben daran.

75.

Gebackene Amulette.

Man zerhackt eine Kalbsniere so klein wie möglich, schlägt 3 bis 4 Eyer mit ein Paar Löffel Milch ab, und würzt es mit Pfeffer. Nun streut man etwas Salz in eine flache Pfanne, ist dieselbe heiß, so wird die gehackte Kalbsniere und die abgeklöpperten Eyer hinein gethan, und dick herausgebacken. Hierauf wird sie abgekühlt, in kleine Stückchen geschnitten, diese in Eyer eingetaucht, und endlich in Schmalz herausgebacken.

76.

Gebackene Briese.

Man nimmt zwei Paar Kälber-Briesen, wäscht und häutet sie ab, läßt sie eine Viertelstunde in Wasser sieden, schneidet jede Briese in drei oder 4 Theile, taucht jedes Stückchen in abgeklepperten Eyern ein, wendet es in geriebenem weißen Brod um, und backt dann die Briese in Butter oder Schmalz heraus. Beim Auftragen können sie mit Peterling bestreut werden.

77.

Gebackene Carminaden von Hammel- oder Lammsfleisch.

Man nimmt einen Lammsrücken, schneidet solchen rippenweise zu Carminaden, schabt das Fleisch ein wenig von den Beinen ab, klopft es etwas mürbe, und taucht die Carminaden in einem dünnen, von Milch, Eyern und Mehl gemachten Teig ein; nun werden sie schön rösch aber ganz langsam aus dem Schmalz gebacken, und man ziert damit das Gemüß oder giebt sie mit gebackenem Peterling zu Tische.

78.

Gansleber zu braten.

Man nimmt eine Gansleber, schneidet sie in gut Messerrücken dicken Schnitzchen, salzet und bestreut

sie mit Muskatenblüthe, fein geschnittenen Zitronenschalen und Semmelmehl, bestreicht eine flache Schüssel gut mit Butter, legt die Leberschnittchen ganz einfach darauf, betropft sie mit Zitronensaft, und läßt sie ein wenig auf Kohlen braten, so ist die Gansleber fertig.

79.

Kalbsfüße in Majoran=Sauce.

Nachdem die Kalbsfüße angebrüht, rein geputzt und aus kaltem Wasser gewaschen sind, werden sie mit kaltem oder siedendem Wasser zugesetzt, gesalzen und anderthalb Stunden gekocht. Dann schneidet man sie in der Mitte entzwei, putzt selbe noch zwischen den Klauen sauber aus, und löst die Beine heraus, röstet ein Paar Löffelvoll braunes Mehl in Butter oder Schmalz, rührt es mit siedender Brühe an, thut einen kleinen Löffelvoll gedörrten und fein geriebenen Majoran und etwas Ingwer dazu, gießt es in die Brühe, legt die zerschnittenen Füße hinein, kocht sie vollends weich, und giebt sie dann zu Tisch. Auch kann man, wenn man will, statt geriebenem Majoran, Zwiebel und etwas Essig dazu nehmen.

80.

Kalbs-Gekrös zu kochen.

Man nimmt ein schön weißes und fettes Kalbs-Gekrös, wäscht es ein Paar Mal aus warmen Wasser und dann aus kaltem ganz rein ab, legt es in einem Hafen sammt dem gehörigen Salz, und läßt es zwei Stunden kochen. Ist solches weich, so wird es herausgenommen, die Drüsen rein herausgelöst, und das Gekrös in Stückchen zerschnitten. Unterdessen röstet man ein Paar klein geschnittene Zwiebeln in Schmalz schön gelb, thut dann ein Paar Löffelvoll Mehl hinein, und rührt es in eine halbe Maas siedende Fleischbrühe, thut ein Glasvoll Eßig daran, ein Paar Lorbeerblätter, Ingwer und das Gekrös dazu, und läßt dieß alles eine Viertelstunde zusammen kochen, so ist es fertig.

81.

Einen Kalbskopf.

Man nimmt einen großen Hafen, thut sodann den rein gewaschenen Kalbskopf mit Salz eingerieben hinein, daß er aber in selbem nicht anstößt, denn sonst brennt er an. So laße ihn sieden bis er weich ist, steche öfters mit einem Kochlöffel in das Genick hinein, damit immer der rothe Saft herauslaufen kann, und wann er gut weich ist, so gieße das Wasser davon ab; sodann lege ihn auf eine

Schale, salze, pfeffere ihn und wenn du willst, so kannst ihn auch mit kleinen Zitronenbitzelein bestreuen. Sodann mache in einer Pfanne etwas Butter oder Schmalz recht heiß, gieße es sonach über den gesottenen Kalbskopf und streue ihn dick mit Semmelmehl, lege ihn auf ein Röstlein in eine Bratpfanne, thue ihn in ein Oefelein und lasse selben recht schön gelb braten und sodann gieb ihn auf den Tisch.

82.

Kuh-Euter.

Wenn das Euter rein gewaschen ist, wird es gesalzen und mit kaltem Wasser zugesetzt, muß aber einen ganzen Tag und noch länger kochen, bis es mild und weich geworden; doch muß man öfters nachsehen, damit solches nicht zu weich wird. Wenn es fertig ist, wird das Fett und das Schwarze, so an verschiedenen Stellen am Euter hängt, weggeschnitten, und das Euter in Messerrückendicke Plätzlein geschnitten. Nun macht man eine gute Zitronensauce mit Butter, Mehl, fein geschnittenen Zwiebeln, und Zitronenschalen, läßt dieses zusammen anlaufen, gießt dann gute Fleischbrühe daran, und ein wenig Weinessig oder Zitronensaft, thut das in Plätzlein geschnittene Euter hinein, und läßt es ein wenig damit kochen. Auch kann man die Euter-Plätzlein in Semmelmehl, mit schönem Mehl vermischt, um-

kehren und in Schmalz oder auf dem Roste abbräunen, und dann trocken geben oder auf Sauce legen.

83.

Kuttelfleck sauer zu kochen.

Man wäscht und putzt recht sauber die Kuttelflecke oder Magenfalten, kocht sie vier Stunden in Salzwasser, und wenn sie weich sind, so werden sie in längliche kleine Stückchen geschnitten. Alsdann in einen Fußhafen gelegt, und Mehl, so viel du glaubst, in Butter oder Schmalz braun geröstet, und eine ganze fein geschnittene Zwiebel darein gethan, dann das Mehl mit Kräuteressig oder anderm Weinessig aufgelöst, an die Flecke gegossen, sammt der erforderlichen Brühe, nebst geschnittenen Zitronenschalen. Wenn sie eine halbe Stunde gekocht haben, und in der Säure recht sind, werden sie angerichtet.

84.

Aufgebrennte Kuttelfleck.

Siede die Kuttelfleck, wie vorher, recht weich, schneide sie sodann in kleine viereckigte Stücklein, röste sodann in Schmalz oder Butter ein Semmelmehl nebst fein geschnittener Zwiebel, nehme sonach eine flache Schüssel, schneide klein geschnittene Stücklein Butter hinein, dann etwas von dem gerösteten Sem-

melmehl und eine Lag von dem geschnittenen Kuttelfleck, welche man aber salzen, pfeffern, und etwas Muskatenblüthe dazu nehmen muß, und lege eine Lage nach der andern in diese Schüssel hinein, gieße etwas Fleischbrühe dazu, setze sie sodann auf Kohlen und lasse sie eine kleine Viertelstunde so dämpfen.

Diese Kuttelfleck werden vorzüglich zu durchgetriebenen Erbsen gegessen.

85.

Lungen = Mus.

Man wäscht die Lunge sauber, schneidet die Ohren, so vom Herz öfters daran hängen, davon weg, setzt sie mit gesalzenem Wasser zu, und läßt sie eine Viertelstunde kochen. Ist sie weich, so wird sie klein gehackt, dann Semmelmehl in Butter geröstet, und fängt derselbe an zu schäumen, so wird die gehackte Lunge dazu gethan, und mit gedämpft. Nun wird sie mit guter Fleischbrühe und etwas Wein angerührt, fein geschnittene Zitronenschalen und etwas Zitronensaft, ein wenig Salz und Muskatenblüthe hinein gethan, und zusammen aufgekocht, ferner vier Eyerdottern daran gerührt, und gleich angerichtet.

86.

Gebeitzte Rindszunge zu braten.

Man läßt die Zunge etliche Tage in Essig beitzen, bis sich die weiße Haut von selbst abziehen läßt, dann wird sie schön gespickt, gesalzen und gepfeffert, in eine Bratpfanne gelegt, mit einem Löffelvoll Mehl bestreut, mit heißem Schmalz beträufelt, und Wasser und Essig daran gegossen, daß die Zunge nicht heraus sieht, und so gebraten, bis sie fertig ist. Ehe man die Zunge anrichtet, thut man gestoßene Nägelein, Cardamomen und Kappern, ein paar Plätzlein Zitronenmark in die Brühe, und läßt es mitbraten. Wenn man sie zu Tisch giebt, streut man geschnittene Zitronenschalen darüber.

87.

Gebackene Sardellen.

Dazu nimmt man schöne Sardellen, schuppt und wäscht sie ab, schneidet sie nach der Länge von einander, ziehet die Grätchen heraus, wendet jedes Stücken in abgeklöpperten Eyern und dann in fein geriebenem weißen Brod um, auch mischt man unter das geriebene Brod geriebenen Parmesankäs, bäckt es aus Schmalz oder Butter, und legt sie auf das Gemüße.

88.

Geröstete Zunge.

Wenn die Zunge weich gesotten, und die weiße Haut abgezogen ist, wird sie in gut fingerdicke Plätzlein geschnitten, in Semmelmehl, darunter man etwas Salz und Pfeffer mischt, eingetaucht und dann in Schmalz geröstet, oder auf einem Rost abgebräunt; dann werden die Plätzlein mit heißer Butter geträufelt, und zu einem Gemüße als Auflage gegeben.

89.

Wilder Saukopf zuzurichten.

Nimm Zwiebel, Knoblauch, Lorbeerblätter, Salbey, ein wenig Majoran, ein Viertel guten Essig und das übrige Wasser, laß den Saukopf sieden bis er weich ist. Willst du, daß Flammen wie Feuer aus selbem heraus fahren sollen, so mache es also: nimm eine flache Schüssel, lege den Saukopf darauf, schütte ihm Brandwein in das Maul, der Kopf muß aber ganz trocken seyn, alsdann nimm die Krume von einem Brod, mache eine Kugel daraus, nimm auch ein Kesselstreichen, mach selbiges glühend, und thue es in die Kugel hinein; steck es sonach dem Saukopf in das Maul, wie einen rothen Apfel, alsdann trage ihn auf den Tisch, und wenn man am

ersten etwas davon abschneidet, so fahren Flammen grün, blau und gelb aus selbigem heraus, welches sehr lustig zu essen und zu sehen ist.

IV. Gemüßer.

90.

Bayersche oder Steck=Rüben zu kochen.

Schäle die Rübchen und sind sie groß, so spalte sie der Länge nach von einander, lege sie in frisches Wasser, damit sie nicht grau werden, wasche sie aus selbem sauber heraus, und setze sie in siedendem Wasser zum Feuer, salze und würze sie mit Pfeffer und Almodegewürz. Wenn sie zwei oder drei Stunden lang gekocht und weich genug sind, müßen sie eine braune Sauce haben; dann wird etwas Mehl in frischem oder abgeschöpftem Schmalz, sammt einem Eßlöffelvoll Zucker, braun geröstet, mit ein wenig Brühe angerührt, an die Rübchen gegossen und eine Viertelstunde gekocht. Auch kann man, wenn die Rübchen halb weich sind, Schweinfleisch dazu hinein thun und so lange mitkochen lassen bis es weich ist.

91.

Bohnen zu kochen.

Die Bohnen werden abgezogen, wie die Zuckererbsen, in kleine länglichte Stücken zerschnitten, gewaschen und dann mit siedendem und gesalzenem Wasser zum Feuer gestellt. Wenn sie ohngefähr zwei Stunden gekocht haben, wird das Brühwasser

ab- und siedende Fleischbrühe dazu gegossen, zwei bis drei Löffelvoll geröstetes Mehl mit Brühe angerührt, zu den Bohnen gegossen, etwas Pfeffer, geschnittenes Petersilien- und etwas Bohnenkraut daran gethan, und vollends weich gekocht. Auch kann man das Fleisch gleich mit den Bohnen zusetzen, und zusammen weich kochen lassen, wodurch die Bohnen viel schmackhafter werden.

92.

Bohnen zu dämpfen.

Wenn die Bohnen abgezogen und ganz klein länglicht zerschnitten sind, werden sie gewaschen. Nun läßt man in einem Fußhafen Butter oder Schmalz zergehen, thut die Bohnen hinein und läßt sie eine Stunde dämpfen. Wenn sie anfangen weich zu werden, stäubt man Mehl hinein, salzt sie und rührt sie öfters herum. Nun gießt man etwas gute Fleischbrühe hinein, läßt sie einkochen, und wenn sie ganz weich sind, wird etwas Pfeffer daran gethan, und angerichtet.

93.

Blumenkohl oder Karviol zu kochen.

Jede Blumen- oder Käskohl-Staude wird sauber geputzt, die Blätter weggeschnitten, der Stengel abgeschält und dann sauber gewaschen, in drei bis

vier Theile geschnitten, mit siedendem Wasser zugesetzt und eine Viertelstunde gekocht. Dann wird das Brühwasser abgegossen, der Blumenkohl mit kaltem Wasser abgekühlt, mit siedender Fleischbrühe zugesetzt und weich gekocht. Nun röstet man zwei bis drei Löffelvoll Mehl in Butter, welches aber hellgelb bleiben muß, rührt es mit Fleischbrühe an, und gießt es an den Käskohl, thut das noch nothwendige Salz dazu, nebst ein wenig Muskatenblüthe, und wenn er eine Viertelstunde gekocht hat, wird er angerichtet

94.

Blumenkohl mit Krebssauce.

Der Blumenkohl wird auf die nemliche vorhergehende Art bis zum weich werden behandelt, dann wird er in die Schüssel gelegt, und die Krebsbrühe daran gegossen, zwei bis drei Löffelvoll Mehl in Butter weiß geröstet, mit Brühe angerührt, und an den Blumenkohl gegossen, das noch nöthige Salz und ein wenig Muskatenblüthe hinzugesetzt, und alles eine Viertelstunde lang gekocht. Ist er weich so werden die Krebsschwänze darauf gelegt, und endlich der Krebsbutter oben herum gegossen.

95.

Brätlinge zu dämpfen.

Man putzt die Brätlinge, schneidet die Stiele ab, schabt sie reinlich, und schneidet sie, je nachdem sie groß sind, zwei = auch dreifach entzwei; nun werden sie ins Wasser gelegt, und nach einer Viertelstunde sauber herausgewaschen. Dann wird Butter oder Abschöpfig in einer Pfanne heiß gemacht, die Brätlinge hineingelegt, sammt Salz, Pfeffer und Ingwer, und unter beständigem Umrühren gedämpft, bis sie weich und lind geworden sind. Die Sauce folgt zum Beschluß. Da die Brätlinge selbst viel Sauce geben, so wird diese von den Brätlingen, so bald sie weich geworden sind, abgegossen, und ein Stück Butter dagegen hineingeschmolzen; hierauf noch etwas gedämpft, damit sie einen gewissen Schaum bekommen, und dann angerichtet.

96.

Champignons zu dämpfen.

Man schält die Champignons, schneidet die innern Stiele weg, schält auch das Schwarze ab, wäscht sie sauber, legt sie dann ins reine Wasser, und gießt ein wenig Weinessig hinein, damit sie recht weiß werden. Haben sie eine Viertelstunde in gesalzenem Wasser gekocht, so läßt man dasselbe durch einen Seiher ablaufen, und dämpft sie in

einem Fußhafen in Butter mit fein geschnittenem Petersilie und Schalottenzwiebeln. Wenn sie halb weich sind, wird ein Löffelvoll Mehl hineingestreut, hat dieses angezogen, so nimmt man Muskatenblüthe, den Saft von einer halben Zitrone und etwas gute Fleischbrühe. Haben die Champignons eine Viertelstunde gedämpft, so werden vier Eyerdotter mit Brühe daran gerührt, und nun sind sie fertig.

97.

Endivie zu kochen.

Man nimmt die Blätter von den Stengeln, wäscht sie sauber, und setzt sie eine halbe Stunde mit gesalzenem siedenden Wasser zum Feuer. Hierauf sondert man das Wasser durch einen Seiher ab, gießt dagegen frisches über den Endivie, drückt selbigen mit der flachen Hand aus, und zerschneidet ihn etliche Malen. Wie es bei allen übrigen Gemüsen der Fall ist, so wird auch hier Butter oder Abschöpfig in einem Tiegel zerlassen, ein Löffelvoll Mehl hellgelb geröstet, dieses mit etwas Fleischbrühe vermischt, Pfeffer und Ingwer hinzugethan, und endlich der Endivie wieder eine halbe Stunde lang gekocht. Zum Schluß wird Muskatennuß darauf gerieben.

98.

Erdäpfel mit saurer Eyersauce.

Man reinigt die Erdäpfel von ihrer Haut, schneidet sie in Plätzchen, jedoch mit dem Unterschied, daß man nach dem Abguß des ersten Wassers statt der Fleischbrühe siedendes Wasser daran gießt, etwas Salz hinein mischt und vollends weich kochen läßt. Inzwischen bereitet man die Eyersauce aus drei Eyerdottern, einem Löffelvoll Erdäpfel- oder Stärckmehl, ein Weinglasvoll Weinessig, eine Viertelmaas weißen Wein und Wasser, und einen kleinen Löffelvoll Zucker; quirlt dieß alles gut untereinander und läßt die Sauce in einem tiefen irdenen Tiegel auf Kohlen, worinn noch drei Loth Butter zerschmolzen werden, unter beständigem Umrühren siedend heiß werden. Nun wird das Wasser von den weich gekochten Erdbirnen rein abgegossen, und sogleich in eine warme Schüssel gethan, und die Eyersauce darüber gegossen.

99.

Erdäpfel mit Heringsauce.

Ein alter Hering wird eine Stunde in kaltes Wasser gelegt, und dann erst sauber gewaschen. Ist es aber ein neuer Hering, so befolgt man das Waschen sogleich, grätet und hackt ihn klein, und läßt ihn mit weißem Wein und eben so viel Was-

ser in einem zugedeckten Hafen weich kochen. Nun werden klein gehackte Schalottenzwiebeln mit einem Löffelvoll Mehl hellgelb in Butter geröstet, zu dem Hering gerührt, durch einen Seiher getrieben, ein Paar Eyerdotter mit zwei Löffelvoll Wein abgerührt, und mit der Heringsauce vereinigt. Auch Zitronensaft wird hineingedrückt, und dann die Sauce über die weich gekochten Erdäpfel angerichtet. Statt den Heringen nimmt man auch Sardellen.

100.

Hopfen mit feinen Kräutern.

Man bricht oder schneidet das untere Harte vom Hopfen weg, wäscht und brühet ihn im gesalzten Wasser weich, und läßt dann das Wasser durch einen Seiher ablaufen. Nun läßt man in einem Fußhafen Butter oder Abschöpfig zergehen, rührt feines Mehl hinein, röstet es ein wenig, fügt geschnittene Schalottenzwiebeln, Petersilie und etwas Thimian hinzu läßt alles ein Paar Minuten dämpfen, rührt dann ein wenig Fleischbrühe darunter, nebst Ingwer und Muskatenblüthe, und dämpft es eine Viertelstunde mit einander. Auch Tauben oder Kalbfleisch können mit dem Hopfen gedämpft werden, oder zur Auflage dienen, dann müßen aber diese Beilagen zuvor gekocht und abgebräunt werden.

101.

Kief- oder frische Erbsen zu dämpfen.

Die Erbsen werden ausgekörnt und gewaschen. Nun wird in einem Tiegel Butter, Fett oder Abschöpfig heiß gemacht, und die Erbsen hinein gethan, nebst dem gehörigen Salz, Pfeffer, Cardomomen und Muskatenblüthe, und dieß alles eine Viertelstunde lang gedämpft. Hierauf streut man Semmelmehl nebst gehacktem Petersilienkraut hinein und gießt auch Fleischbrühe dazu, rührt sie öfters herum, und läßt sie noch eine Viertelstunde dämpfen, weil die Erbsen keine dünne Sauce geben sollen. Schlüßlich können sie mit einer Beilage von Carminaden gebackener Leber rc. rc. geziert werden.

102.

Gefüllte Kohlrabi.

Hierzu werden Kohlrabi von mittlerer Größe genommen, das Kraut abgeputzt, die äußern Theile abgeschält, und im Salzwasser, doch nicht zu weich, gekocht. Hierauf seiht man das Wasser ab, schneidet von oben einen dünnen Platz weg, hölt die Kohlrabi mit einem blechernen Löffel so viel als möglich aus, füllt sie mit der hier unten beschriebenen Fülle, und bedeckt sie mit dem abgeschnittenen Platz, der aber verbunden werden muß, damit die Fülle nicht ausläuft. Nachdem die Kohlrabi eine

halbe Stunde in Fleischbrühe mit einem Stückchen Butter und etwas Semmelmehl gekocht und öfters umgewendet worden sind, richtet man sie an, und rührt noch zum Beschluß zwei bis drei Eyerdotter in die Brühe dazu.

Die Fülle.

Man hackt gesottene Briese, Kalbfleisch und Krebsschwänze klein untereinander, reibt und röstet Eyerbrod in Butter oder Schmalz, schlägt Eyer daran, je nachdem man viel oder wenig Fülle hat, und würzt sie mit Muskatenblüthe, Pfeffer und Salz. Sollte die Fülle zu fest werden, so verdünnt man sie mit etwas Milch. —

103.

Rothes Kraut.

Die Krautsköpfe werden in vier Theile zerschnitten, von den Dorschen abgesondert und wie Nudeln geschnitten. Hierauf zerläßt man ein viertel Pfund Butter und dämpft das Kraut darinn mit Zusatz von Salz, Pfeffer, Fleischbrühe und etwas Mehl, Ist das Kraut weich und die Brühe eingekocht, so ist das Gericht fertig.

104.

Gefüllter Krautskopf.

Hiezu wählt man einen lockern großen Krautskopf, schneidet die äußersten Blätter ab, legt ihn in siedendes Wasser, und läßt ihn halb weich darinnen kochen; dann legt man ihn auf einen Teller und biegt ein Blatt nach dem andern herab, doch so, daß sie an den Dorschen bleiben bis auf das Herz, welches herausgeschnitten, klein gehackt und gedämpft wird. Nun folgt die Fülle:

Man nimmt ein halb Pfund Schweinfleisch, oder Kalbfleisch, vier Loth frisches kleingehacktes Nierenfett vier Löffelvoll geröstetes Semmelmehl, vereinigt dieses mit dem gedämpften Kraut, und einer Tasse voll süßen Rahm, in einer Schüssel, schlägt drei Eyer daran, würzt es mit Salz, Pfeffer und Muskatenblüthe, uud rührt alles recht durcheinander. Nun wird jedes Blatt mit dieser Fülle belegt, die eingefüllten Blätter wieder zugebogen, und der Krautskopf mit einer Schnur übers Kreuz gebunden. Hierauf legt man denselben in einen Fußhafen auf dünne Hölzchen, giebt ihm unten und oben Kohlen, und läßt ihn so eine Stunde lang kochen. Nachdem wird ein Löffelvoll Mehl in Schmalz gelb geröstet, mit Brühe angerührt und hineingegossen. Man gießt Fleischbrühe dazu, wenn sie zu stark eingekocht seyn sollte. Endlich wird er in eine flache Schüssel gelegt, die Fäden aufgeschnitten, die

Brühe hinzugefügt, und Muskatennuß darauf gerieben.

105.

Kürbis mit Reiß in Milch zu kochen.

Man schält den Kürbis, löst die Kerne heraus, schneidet ihn in kleine Stückchen, und läßt ihn dann im gesalznen Wasser weich kochen. Inzwischen kocht man ein halb Pfund Reiß im Wasser. Ist der Kürbis weich, und so zu sagen zu einem Brei geworden, so gießt man das Wasser ab, und treibt denselben durch ein Haarsieb, worauf dann das Durchgetriebene mit dem Reiß vereinigt wird, gießt ohngefähr ein halb Maas Milch oder Rahm daran und läßt es mit ein Stück Butter noch etwas kochen, so ist es fertig. Ehe man es zu Tisch giebt, wird Zucker und Zimmet darauf gestreut.

106.

Lactukensalat als Gemüße.

Man blättert die Stauden ab, schneidet die größten Rippen heraus, putzt das Aeußere und alte Grüne an den Blättern weg und wäscht den Salat rein. Alsdann wird er im siedenden Wasser so lange gebrüht, bis die Rippen weich geworden sind, das Wasser abgegossen, und in ein frisches Wasser gelegt. Inzwischen wird in einem Fußhafen ein Paar Löffelvoll Mehl in Butter gelb geröstet, mit

Fleischbrühe angerührt, gesalzen und gepfeffert, und endlich der Lactukensalat darinnen aufgekocht.

Auch nimmt man ein Glas Wein-Essig oder Rahm, und läßt es mit aufkochen.

107.

Weiße Rüben zu dämpfen.

Nachdem die Rüben geschält und länglicht zerschnitten sind, werden sie in einem Faßhafen mit Fett, Schmalz oder Abschöpfig eine Stunde lang gedämpft. Hierauf läßt man in einem Pfännlein etwas Schmalz oder Butter zergehen, fügt einen guten Eßlöffelvoll Zucker dazu, und wenn er braun geworden, wird er nebst Salz und Pfeffer zu den Rüben gesetzt, diese noch etwas gedämpft, und mit ein wenig Mehl bestreut; dann wird Fleischbrühe daran gerührt und vollends weich gedämpft.

108.

Spargel in einer Zitronensauce.

Der Spargel wird gehörig abgeschabt, gewaschen, ziemlich gleich abgeschnitten und in Salzwasser eine halbe Stunde gekocht; ist er weich, so wird er aus dem Wasser genommen und auf eine Schüssel herumgelegt. Nun wird folgende Sauce dazu gemacht: Man zerläßt sechs Loth Butter in einem Pfännlein, rührt ein Paar Löffelvoll Mehl hinein, welches aber weiß bleiben muß, dann rührt man

dieß Mehl mit Fleischbrühe recht glatt ab, drückt den Saft von einer Zitrone hinein, thut ein bis zwei Löffelvoll Weinessig, gestoßene Muskatenblüthe dazu nnd läßt die Sauce auf Kohlen aufkochen. Hierauf werden vier Eyerdotter daran gerührt und die Sauce sogleich über den Spargel angerichtet. Diese muß dicklich seyn, und darf nur die Köpfe von dem Spargel bedecken.

109.

Wirsing zu kochen.

Man beseitigt die äußern unreinen Blätter von vier bis sechs Wirsing, zerschneidet sie zu Viertel, wäscht sie aus frischem Wasser, salzt und läßt sie zugedeckt weich kochen. Hierauf wird derselbe mittelst eines Seihers, von dem Wasser abgesondert, und dagegen mit frischem Wasser durchgeflößt. Nun werden einige Löffelvoll geröstetes Mehl mit Fleischbrühe hineingerührt, mit Pfeffer und Ingwer gewürzt, und das Wasser mit der Hand durch den Seiher gepreßt. Der Wirsing wird hernach wieder mit der Brühe versetzt, und noch eine Viertelstunde lang gekocht. — Auch kann man denselben mit Bratenfett und Gänsschmalz zubereiten.

110.

Zuckererbsen zu dämpfen.

Die Zuckererbsen werden von den Fäden gereinigt, geputzt, ins Wasser gelegt, und sind alle geputzt und sauber gewaschen, so läßt man Butter in einem Fußhafen zergehen, legt die Erbsen nebst Salz und etwas gesäuberten Petersilienkraut hinein, und läßt alles eine Stunde lang dämpfen. Dann wird etwas Semmel- oder weißes Mehl nebst Pfeffer und Ingwer hineingestreut. Nach einigen Minuten gießt man siedende Fleischbrühe dazu und läßt die Erbsen zum Beschluß noch eine halbe Stunde kochen.

111.

Blau- oder Winter-Kohl auf gemeine Art zu kochen.

Für zwei bis drei Personen, nimmt man vier bis sechs schöne Stauden Kohl, schneidet die Blätter vom Stocke herunter, streicht sie vom Stengel ab, putzet das Gelbe und Unreine davon weg, und wäscht das Geklaubte aus zwei bis drei Wassern heraus, läßt es ablaufen, setzet es mit siedendem Wasser und Salz zum Feuer, und läßt es so lang kochen, bis es weich ist. Dann gießt man es in einen Seiher oder Durchschlag, damit das Wasser davon abläuft; schüttet kaltes Wasser daran, und

drückt es mit sauber gewaschenen Händen fest aus; hackt oder wiegt es, aber nicht gar fein; röstet in einem halben Vierling Butter oder Schmalz, zwei Rührlöffelvoll Mehl ganz gelb, thut dieses in einen Fußhafen, und den gehackten Kohl dazu; setzet es auf Kohlen und röstet diesen Kohl noch ein wenig mit. Gießet sodann siedende Fleischbrühe oder Wasser, nebst etlichen Messerspitzen voll Pfeffer dazu, reibt ein wenig Muskatennuß daran, und läßt es noch eine gute halbe Stunde aneinander kochen. Man muß aber den Kohl öfters umrühren, sonst brennt er gern an. Wenn man den Kohl mit Fleischbrühe kocht, ist ein Löffelvoll Gänsschmalz oder ein wenig Bratenbrühe gut darinnen. Kocht man ihn am Fasttage, so muß dann desto mehr Butter genommen werden, denn der Kohl ist an sich sehr hart, deßwegen muß er also stark geschmalzen werden. Kastanien sind auch sehr gut darinnen; aber der Kohl muß ganz dick gekocht seyn, und darf keine Brühe haben.

112.

Blau- oder Winter-Kohl gedämpft.

Diesen putzt und wäscht man wie vorhin gedacht worden ist; dann wird er mit siedendem Wasser angegossen, zugedeckt, und eine halbe Stunde hingestellt; darauf wieder fest ausgedrückt, und ein wenig gehackt oder gewiegt; in einen Fußhafen oder

Kasserol mit einer kleinen geschnittenen Zwiebel gethan, gesalzen, ein gut Stück siedendes Rinds- oder Gänsschmalz darüber gegossen, und so lange gedämpft, bis er weich ist. Dann wird ein Löffelvoll Mehl darauf herum gestreut, alles wohl umgeschüttelt, und noch eine Weile gedämpft. Darnach gießt man gute siedende Fleischbrühe dazu, läßt es aber wieder einkochen. Man kann auch in Wasser gesottene und abgeschälte Kastanien eine halbe Stunde vor dem Anrichten dazu thun, und mitkochen lassen. Wenn man ihn dann anrichtet, kann man ihn mit geschnittenen abgesottenen dürren Zungen oder Fleisch belegen.

113.

Spinat zu kochen.

Man klaubet und wäscht den Spinat sauber, und brüht ihn wie den Kohl. Wenn er weich ist, gießt man ihn durch einen Seiher ab, schüttet noch kaltes Wasser darauf, und drückt ihn fest aus; hackt oder wiegt ihn fein, röstet Mehl im Butter oder Schmalz gelb; thut eine fein geschnittene Zwiebel in das Geröstete, daß sie noch mitdämpft, aber nicht gelb wird. Hernach thut man den Spinat dazu, und dämpft ihn ein wenig mit. Gießt dann heiße Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser daran, und läßt ihn mit ein wenig Pfeffer und geriebener Muskatennuß, noch eine halbe Stunde kochen. Wann er zu

dünn oder zu wenig seyn sollte, darf man nur ein wenig Semmelmehl dazu thun, und selbes mitkochen lassen. Wird er angerichtet, so werden gebackene Eyer, oder etwas anders dergleichen darauf gelegt. Eben so wird auch der Schnittkohl gekocht, nur daß man beim Rösten des Mehls die Zwiebel wegläßt.

114.

Kohlrabi zu dämpfen.

Schäle und schneide die Kohlrabi zu gewürfelten Stücklein, in der Größe einer Haselnuß. Laß zu vier mittelmäßig großen Kohlrabi einen guten halben Vierling Butter, in einem Fuß- oder Bodenhafen zergehen, dämpfe ein klein geschnittenes Zwiebelein darinnen, laß es aber nicht gelb werden. Hernach thue erst die Kohlrabi nebst Salz und ein wenig gestoßener Muskatenblüthe daran, und laße sie auf Kohlen langsam dämpfen. Man muß sie aber nicht mit dem Rührlöffel umrühren, sondern nur schütteln, damit sie ganz bleiben. — Wann sie bald weich gedämpft sind, wird ein Löffelvoll Mehl darauf gestreut, alles wieder umgeschüttelt, und noch ein wenig gedämpft; alsdann gute heiße Fleischbrühe oder ein Schü, aber nicht zu viel daran gegossen, und wieder langsam gekocht. Man kann auch noch immer mehr Brühe nachgießen. Auch kann man ein Stücklein halb gesottenes Hammelfleisch darinnen kochen, so sind sie noch besser.

115.

Sauerkraut mit Hecht oder Forellen.

Das Kraut wird, wie gewöhnlich, ausgekocht. Eine Stunde vor dem Anrichten werden die Fische, nachdem sie abgeschuppt, gewaschen, und in Stücken zerschnitten sind, im Salzwasser abgesotten. Dann wird die Haut davon gethan, die Gräten herausgenommen und der Fisch in kleine Stücklein zerrissen. Ferner nimm zu zwei Pfund Fischen ein halb Quart oder den achten Theil einer kleinen Maas süßen Raum, und einen halben Vierling frischen Butter. Laß den Butter zergehen, schütte den Rahm daran, thue den klein zertheilten Fisch dazu, und rühre dieses an einen Teller voll gekochtes Kraut. Das Kraut darf aber keine Brühe haben, es muß völlig eingekocht seyn. Wann nun alles wohl durcheinander gemacht ist, wird das Kraut in eine etwas vertiefte Schüssel, worinnen man es hernach auch aufträgt, gethan, oben mit geriebenem Semmelmehl bestreut, mit dünnen Schnitten Butter belegt, wieder in den Ofen gestellt, und noch so lang bis das Bestreute ein wenig gelb ist, gebacken. So viel als hier bestimmt worden ist, reicht für vier Personen.

116.

Süßes und weißes Kraut zu kochen.

Man putzet von den Krautstöcken die äußern unreinen Blätter weg, zerschneidet das geputzte Kraut nach Belieben, und brühet solches in einem Hafen in siedendem Wasser, nebst ein wenig Salz, bis es weich ist, dann gießt man es in einen Seiher oder Durchschlag, flößet es mit kaltem Wasser ab, und thut es, wenn es recht abgelaufen und ausgedrückt ist, in ein anderes Geschirr, streut etliche Löffelvoll weißes Mehl darauf, leget ein Stück Gänsschmalz, Bratenbrühe oder Butter dazu, thue ein wenig Kümmel und gestossenen Pfeffer daran, gießt Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser, aber gar nicht viel dazu, und läßt es noch eine Stunde kochen. Man muß es aber öfters umrühren, daß es nicht anbrennt. Wer das Sauere liebt, kann auch ein wenig Essig daran thun, und mitkochen lassen.

117.

Gebackenes Kraut.

Weiche für zwei Kreuzer weißes Brod in Wasser ein. Schneide von einem Krautstock alle Blätter, bis aufs Herz herunter. Thue die Rippen aus den Blättern, und hacke das Kraut recht fein. Mache ein Stück Butter, wie ein kleines Hühnerey, in einem Fußhafen heiß; thue das gehackte Kraut

hinein, und dämpfe es mit einer fein geschnittenen Zwiebel so lang, bis es weich ist. Thue dann das fest ausgedrückte Brod auch dazu, und laß es noch eine Weile dämpfen. Schlag drei oder vier Eyer daran, thue Salz und ein wenig geriebene Muskatennuß dazu, und rühre alles wohl durcheinander. Mache Schmalz in einer Pfanne auf Kohlen heiß, thue das Angerührte hinein, decke es mit einem Deckel zu, lege Kohlen auf denselben, und laß es unten und oben gelb backen. Man kann es auch in einem mit Butter beschmierten Becken, oder in einer kleinen Bratpfanne, im Oefelein oder beim Bäcker backen. Gesottene abgeschälte Kastanien sind auch gut daran, und wenn man es nicht am Fasttag macht, darf ein halber Vierling ganz klein gewürfelter Speck darein gethan werden.

118.

Artischocken zu kochen.

Schneide an den Artischocken unten am Boden mit einem Messer das Grüne weg. Auch kann man die obersten Spitzen der Blätter abschneiden, daß sie nicht zu hoch sind. Dann läßt man Wasser in einer Pfanne siedend werden, salzt es, legt die Artischocken darein, und läßt sie so lang kochen, bis sich die innersten zusammengeschlossenen Blätter herausziehen lassen. Hernach faßt man diese innern Blätter zusammen, zieht sie auf ein Mal heraus,

und nimmt mit einem kleinen Löffel das Haarichte, oder den Saamen, auf dem Boden sauber weg. Dabei muß man aber Acht geben, daß der Käs schön gelb bleibt. Dann kann man ein wenig Butter inwendig in jede Artischocke nebst geriebener Muskatennuß, thun, die herausgenommenen Blätter wieder hineinstecken oder anstatt dieser folgende Fülle darein machen: Es werden ein Paar Briesen im gesalzenen Wasser abgesotten, die äußere Haut davon abgezogen und zu ganz kleinen Stücklein geschnitten. Wenn man Lebern von jungen Hühnern hat, können solche, nebst abgesottenen Morgeln, zerschnitten, und auch dazu genommen werden. Dieses mischt man untereinander, füllt die Artischocken damit aus, legt, wie oben gedacht worden ist, Butter und Muskatennuß dazu, und läßt die Artischocken in einer Butter- oder Krebsbrühe aufkochen. Wenn man eine Krebsbrühe an die Artischocken macht, so können die Krebsschwänze zerschnitten zu dem Gefüll genommen werden. Man kann auch etliche gelbe Rüben ganz klein gewürfelt schneiden, in gesalzenem Wasser weich sieden und mit dem obigen in die Artischocken füllen.

119.

Stockmorgeln zu dämpfen.

Man putzet die Morgeln also: Man löset mit einem spitzigen Messer den Stiel heraus, giebt aber Acht, daß die Morgeln nicht zerbrechen. Dann

wäscht man sie aus etlichen Wassern so sauber, daß nichts Sandiges mehr zwischen den Runzeln sitzen bleibt. Wann sie in einem Seiher abgelaufen sind, so läßt man zu einem aufgehäuften Tellervoll Morgeln eines Hühnereyes groß Butter nicht gar zu heiß werden; thut die geputzten und abgelaufenen Morgeln darein, deckt sie zu, und läßt sie auf Kohlen langsam dämpfen. Nach einer guten Viertelstunde, während der man sie etliche Mal umschüttelt, thut man eine halbe Handvoll sauber gewaschenes und klein geschnittenes Peterlingkraut dazu. Wann es mit diesem noch eine halbe Stunde gedämpft ist, streut man einen kleinen Eßlöffelvoll weißes Mehl darauf herum, schüttelt es etliche Mal um, und, wann es noch eine kleine Weile gedämpft hat, gießt man ohngefähr ein Quart siedende Fleischbrühe, oder am Fasttag Wasser daran, und reibt Muskatennuß darein. Haben sie mit diesem noch eine Viertelstunde gekocht, so trägt man sie zu Tische. Man kann diese Morgeln über in Fleischbrühe gesottene Kalbsbriesen, oder über einen abgesottenen Kalbsknochen anrichten, so wird dieß Essen, welches im guten Geschmacke den Champignons gleich kommt, noch besser.

V. Unterschiedliche Auflagen zu Gemüßern

120.

Eine Kalbsleber zu backen.

Die Kalbsleber wird abgehäutelt, gewaschen, und zu Fingersdicken Stücklein geschnitten, dann etliche Stunden in Milch gelegt. Hierauf läßt man in einem flachen Fußhafen, oder Tiegel, Butter heiß werden; nimmt die Leber aus der Milch heraus, trocknet sie mit einem reinen Tuche ein wenig ab; bestreut sie mit Semmelmehl, oder geriebenem schwarzen Brode; thut sie in den heißen Butter, nebst Pfeffer und Salz, und läßt sie auf allen Seiten schnell gelb werden. Man kann sie auf grüne Gemüser, z. E. auf Wirsing, oder auf weißes Kraut gebrauchen.

121.

Gebackene Kalbsfüße.

Wenn die Kalbsfüße gesotten und zu Stücken wie man sie haben will, zerschnitten sind, so wird folgender Teig gemacht: Ein paar Händevoll Mehl wird mit kaltem Bier angemacht, wo zu man einen kleinen Vierling Provanceröhl, mit etwas Salz rühren kann. Das Weiße von zwei Eyern wird zu

Schnee geschlagen, auch darein gerührt, und der Teig vollends mit Bier so dünn gemacht, wie ein dünner Spatzenteig. In diesem Teige werden obige Stücke umgekehrt, und in Schmalz recht stark ausgebacken. So kann man auch Kalbs-Gekrös, Briesen, junge Hühner und Tauben backen.

122.

Gebackene Kalbsohren.

Wenn solche sauber geputzt und gewaschen sind, so siede sie in halb Wasser und Wein. Thue Zwiebeln, Zitronen, Lorbeerblätter, Salz, ganzen Pfeffer, Ingwer, Muskatenblumen und Nägelein dazu, und lasse sie kochen bis sie weich sind, dann thue sie heraus, kehre sie in Mehl um, und back sie schön gelb aus heiß gemachtem Schmalz heraus.

123.

Gebackene Küchlein an Fasttagen zu Gemüsern.

Das Weiße von zwei Eyern wird zu Schaum geschlagen, und damit eine Handvoll Semmelmehl angemacht; alsdann vollends mit siedender Milch angebrüht, daß der Teig wie ein Knöpfleinsteig ist; Salz und gestoßene Muskatenblüthe darein gethan, in einer Flädleinspfanne Schmalz siedend heiß gemacht, der Teig, Löffelvoll weis, wie runde Küch-

lein, darein gelegt, und auf beiden Seiten gelb gebacken.

124.

Eingemachtes und gefülltes Kalbfleisch.

Man theilt einen Kalbsschlägel, (auch Presillein genannt) in der Mitte entzwei, wäscht, und schneidet kleine viereckigte Stückchen daraus, und öffnet sie auf der Seite. Der Abgang von dem Fleisch wird mit Trüffeln und Morgeln klein gehackt, dann zwei Eyer und etwas feingeschnittene Zitronenschalen, gestoßener Pfeffer, Ingwer, Nägelein, Salz und etwas Semmelmehl hineingerührt. Mit dieser Fülle werden die benannten viereckigten Schnitten gefüllt, mit Speck zugestickt, und so in einem Tiegel oder Fußhafen, wo Butter zerlassen, bräunlich gedämpft. Hierauf wird etwas Wein und Fleischbrühe, Trüffeln, geschnittene Zitronenschalen, Nägelein und Salz daran gesetzt und zugedeckt, so lange gedämpft bis die Schnitten weich geworden sind. Ist die Brühe zu dünn, so röstet man einen Löffelvoll Mehl schön gelb, und rührt es mit etwas Brühe durch einen Seiher hinein.

125.

Gedämpftes Kalbfleisch mit Kapern.

Man theilet das Kalbfleisch in flache Fingers-dicke Schnitten, klopft sie mürbe, spickt jeden derselben mit dünnen und länglicht geschnittenem Speck, streut Mehl und Salz darauf, und läßt sie in einem Tiegel mit Butter auf beiden Seiten braun dämpfen. Dann setzt man einen Schöpflöffelvoll Fleischbrühe, etwas Wein oder Weinessig, nebst Lorbeerblättern, Zitronenscheiben, eine in vier oder sechs Theile geschnittene Zwiebel, ein Paar ganze Nägelein, und einige Löffelvoll Kapern dazu, und läßt alles fest zugedeckt so lange kochen, bis die Brühe etwas dick und das Fleisch gehörig weich geworden ist, alsdann wird selbiges beim Anrichten mit feingeschnittenen Zitronenschalen bestreut.

126.

Rindfleisch mit Rosinen.

Man setzt ein dickes Stück Rindfleisch vom Riemen mit drei Theilen Wasser und einen Theil Weinessig zum Feuer, salzt es, thut zwei Stückchen gebähtes schwarzes Brod dazu, und läßt es zugedeckt zwei Stunden kochen. Dann wird eine Handvoll geklaubte Rosinen, klein geschnittene Zitronenschalen, nebst ein Paar Plätzchen von der Zitrone, gestossene Nägelein und Zimmet, und ein Stück Zucker, in die

Brühe gethan und noch eine Stunde gekocht. Sollte die Brühe nicht dick genug seyn, so röstet man ein Paar Löffelvoll Mehl dunkelgelb in Schmalz oder Butter, rührt es mit der Brühe an, und läßt es ein wenig mitkochen. Nach drei Stunden, wo das Fleisch genugsam weich geworden ist, wird es mit der Brühe angerichtet.

127.

Einen Kalbsschlägel mit Gelèe zuzurichten. (Schelèe.)

Wasche den Schlägel recht sauber, bläue und salze ihn; hast du ihn mit Limonien gespickt und eingewürzt, so binde ihn in ein reinliches Tuch und lasse ihn in halb Wasser und Essig sieden; werfe alsdann Zwiebel, Salz, Allmodegewürz, ganzen Pfeffer und Lorbeerblätter hinein; wenn du glaubst, daß er gesotten ist, so thue ihn heraus, lege ihn zwischen zwei Bretter, und preße ihn mit einem Gewicht oder Steinen, welche oben auf zu legen kommen, .ein, bis er halb erkaltet ist. Hernach nimm ihn aus dem Tuch, lege ihn auf eine Schüssel, beleg ihn sonach mit Limonienbizelchen und Plätzen, und sodann begieße ihn mit Gelèe.

Die gehörige Gelèe.

Nehme Ochsenfüße und haue selbe zu vier Theilen, setze sie mit halb Wasser und halb Weinessig zum Feuer, thue Zwiebel, ganzen Pfeffer und Allmodegewürz, Lorbeer und Limonien hinein und lasse

sie gut sieden. Sind sie gesotten, so zwänge sie durch ein Tuch, thue die Brühe in einen Hafen uud lasse es nochmals aufsieden. Ist sie gesotten, so zwänge sie abermals durch ein Tuch, gieße einen guten Theil Wein daran und Limonienbitzelchen; sodann lasse sie abermals aufsieden und hat sie gesotten, so begieße, wie schon vorbemerkt, den Kalbsschlägel damit.

128.

Gefüllte Kalbsbrust zu braten.

Die Brust wird mit einem Messer zwischen der Haut, ohne Verletzung derselben, und den Rippen von einander gelöst, dann ins Wasser gelegt, sauber gewaschen, und folgende Fülle dazu bereitet: Weißes geriebenes und hellgelb geröstetes Brod in einer Schüssel mit vier Eyern angerührt und Milch darüber gegossen, feingehackter Schnittlauch, Petersilienkraut, kleine Zwiebel, vier Loth Weinbeere und etwas Salz dazu gefügt, alles gut unter einander zu einer dicklichten Masse vermischt, in die Brust gefüllt, diese mit Salz und Pfeffer eingerieben, und nun am Spieß oder in der Bratpfanne gebraten. Nach anderthalb Stunden wird die Brust auf den Rost in die Pfanne gelegt, öfters mit Butter bestrichen und rösch gebraten, wo sie eine halbe Stunde verbleibt. Die Brühe wird apart aufgetragen. Wird die Brust am Spieß gebraten, so muß sie

stets mit Butter bestrichen werden, damit die Haut nicht verbrenne, und das Fleisch saftig bleibt.

129.

Einen Kalbsschlägel sauer zu braten.

Dieser wird eben so behandelt. Ist er geklopft, gewaschen, gehäutet, und siedender Weinessig darüber gegossen, und einige Lorbeerblätter, etwas Basilikum, Thymian, und zerschnittene Zwiebeln, eine Viertelstunde mitgekocht, so wird die Sauce über den Schlägel bereitet; dieser mit Salz, gestossenem Pfeffer und Nägelein eingerieben, in die Pfanne gelegt, Essig nebst Wasser hinzugesetzt; hat er noch eine halbe Stunde gekocht, dann wird saurer Rahm auf beiden Seiten, wenn er das erstemal eine halbe Stunde geruht, darüber gegossen, und wenn er weich geworden, auf einen Rost in die Pfanne gelegt, halb mit Butter bestrichen und so schön braun und rösch gebraten.

130.

Vorderes Lammsviertel zu füllen.

Das Lammsviertel wird rein gewaschen, mit Salz eingerieben und untergriffen, und sodann nachstehende Fülle dazu bereitet: man nimmt für vier Kreuzer weißes Brod, weicht es geschnitten in Milch, läßt etwas Butter zergehen, schlagt vier Eyer daran, salzt es und rührt ein Viertelpfund Rosinen

und Weinbeere dazu, oder statt diesen Körbelkraut und Schnittlauch, füllt damit das Viertel, näht die Oeffnung zu, und steckt es an den Spieß, wo es von Zeit zu Zeit mit Schmalz, worunter einige Löffelvoll Wasser, begossen wird. Es kann auch im Oefelein gebraten werden.

131.

Lammsviertel zu braten.

Man wäscht das Viertel sauber, läßt es eine halbe Stunde in frischem Wasser liegen, dann ab- laufen, reibt es mit Salz ein und läßt es so eine Weile ruhen, weil es dadurch schmackhafter wird und seinen süßlichen Geschmack verliert. Dann legt man das Lammsviertel mit Salbei, Lorbeerblättern und Schalotten gespickt in die Bratpfanne, gießt etwas Wasser hinzu, und setzt es dann, nachdem es zwei Stunden gekocht hat, auf einem Rost in die Pfanne, bestreicht es mit Butter, und läßt es auf beiden Seiten schön braun und rösch braten.

Will man sich des Spießes bedienen, so wird eben so dabei verfahren, doch darf öfteres Bestrei- chen mit Butter nicht vergessen werden; auch muß in die Bratpfanne oder Untersatz Wasser und etwas Salz gethan, und damit während des Bratens fleißig begossen werden. Zum Schluß wird Zitronensaft darauf getropft und feingeschnittene Zitronenschalen darauf gestreut.

132.

Gedämpfte Hammelsrippen.

Man klopft die Hammelsrippen stark, schabt mit dem Messer das Fleisch zurück, haut die Rippen kurz, wäscht und umschüttet sie mit Semmelmehl, welches mit Salz, Pfeffer und gestossenen Nägelein vermengt worden ist. Dann läßt man in einem Fußhafen einen Schnitten Butter zergehen, legt die Rippen hinein und läßt sie auf beiden Seiten gelb braten. Nun schneidet man eine Zwiebel, eine halbe Zitrone, nebst Mark und Schalen klein, nimmt das Fett von dem Fleisch ab, thut das Geschnittene an das Fleisch und läßt es ein wenig dämpfen; hernach wird ein Glas Wein, ein Schöpflöffelvoll Fleischbrühe und ein Lorbeerblatt hinzugesetzt, und so wird das Fleisch zugedeckt gekocht. Ist es weich und noch viel Fett vorhanden, so wird es zum zweitenmal abgeschöpft und dann angerichtet.

133.

Einen Schweinsschlägel zu braten.

Wenn der Braten sauber gewaschen ist, wird solcher einige Stunden zuvor mit Salz eingerieben, in eine Bratpfanne gelegt, in welche einige Lorbeerblätter und geschnittene Zitronenschalen kommen, und so wird er in dem Oefelein langsam gebraten.

134.

Einen Schweinsschlägel zu dämpfen.

Hat man den Schlägel geklopft, so legt man ihn in einen Tiegel oder Fußhafen, setzt Zwiebeln, Salz und Speck dazu, und läßt ihn bräunlich dämpfen, schüttet auch nach und nach eine halbe Maas Meth daran, und drückt vor dem Anrichten etwas Zitronensaft daran.

135.

Spanferkel zu braten.

Ist das Spanferkel vom Metzger rein gesäubert und so hergerichtet worden, daß es gleich zur Küche taugt, so nimmt man vermittelst der unter dem Halse angebrachten Oeffnung die Drossel heraus, und reibt diese Drossel mit Salz und Pfeffer wohl ein. Eine gleiche Oeffnung macht man oben am Genicke, um auch da das Salz und den Pfeffer wohl einreiben zu können; eine ähnliche Einreibung durch den ganzen hohlen Körper des Ferkels ist gleichfalls erforderlich, an den äußern Theilen fällt sie aber weg: auch darf das Ferkel vor der Zubereitung zum Braten nicht mehr ins Wasser kommen, sondern muß mit einem reinen Tuch abgetrocknet werden. Um das Ferkel an dem Spieß befestigen zu können, ist man einer Kugel von Holz, die aber eine länglichte Oeffnung haben muß, benöthigt, da-

mit der Spieß, welcher am Hintertheil, unter dem Schwanze eingestossen wird, durch die Kugel hindurch, und vorne durch den Rüssel wieder herausgehen könne. Die Befestigung geschieht am Schwanz und vorne durch den Rüssel mit Bindfaden. Hat man nun das Ferkel am Spieß befestigt, so bringt man selbiges an das Feuer, welches schon in vollem Brand, und beständig gut unterhalten werden muß. So wie das Ferkel am Feuer erwärmt, und anfängt gelb zu werden, so zeigen sich an der Haut gerne Blasen, welche mit einer spitzigen Gabel gestupft werden müßen. Auch ist zu bemerken, daß, wenn das Ferkel schwitzt, man beständig mit einem Flederwisch darüber fahren muß, weil sonst die Haut nicht rösch würde. Ein Ferkel von acht bis zehn Pfund ist auf diese Art in einer Stunde gebraten; ist es aber ein stärkeres, so muß es eine Viertelstunde länger braten.

VI. Allerlei Pasteten.

136.

Gewöhnliche Fülle der Fleisch-Pasteten.

Wenn etwas von dem Kalbfleische, das man in die Pasteten gebrauchen will, und deswegen mit dem Messerrücken geklopft hat, neben abgegangen ist, so dämpft man es in einem Stücke zergangenen Butter. Hat man solchen Abgang nicht, so schneidet man von etlichen Stücken Kalbfleisch vom Schlägel alle Faßern heraus, und dämpft die Stücke. Wann das Fleisch eine gute halbe Stunde gedämpft hat, läßt man es kalt werden. Indessen verwället man frisches Rindsnierenfett, (Griff) dem Gewichte nach, eben so viel, als man Fleisch genommeu hat, läßt es auch erkalten, und hackt es mit dem erkalteten Fleische, mit ein wenig Peterling, Schalotten und andern Zwiebeln recht fein. Dann thut man Salz, Pfeffer, Muskatennuß, getrocknetes und zu Pulver geriebenes Basilikum, nach Gutdünken darunter. Dieses alles stößt man, nebst in Milch oder Wasser eingeweichtem und wieder fest ausgedrücktem weißem Brode, in einen Mörser, und thut unter dem Stoßen etliche Eyerdotter dazu. Diese Fülle kann man zu allen Arten von Pasteten gebrauchen. Zu einem halben Pfunde Fleisch, und eben so vie-

lem Fette, nimmt man für einen Kreuzer Brod und drei Eyerdotter.

137.

Geblätterter Butterteich zu Pasteten.

Man nimmt ein Pfund von dem feinsten Mehl auf ein Nudelbrett, nebst zwei Messerspitzen Salz, und ein Pfund ausgewaschenen Butter, schneidet ohngefähr vier Loth davon in das Mehl, reibt es mit diesem ab, wie man eine in der Hand abgeriebene Suppe zu machen pflegt, schlägt zwei Eyer mit einem Trinkglas voll Wein ab, und rührt das Mehl damit an. Der Teig darf nicht fest gemacht werden; die Probe ist, wenn man mit dem Finger auf den Teig drückt, daß er wieder aufgehet; nun wird er ausgewärgelt, auf der einen Seite geschnittene Butter gelegt, und die andere Hälfte des Teigs darüber geschlagen; man muß darauf sehen, daß der Butter in gleiche Theile zu liegen kommt. Wenn der Teig ausgewärgelt ist, wird er vierfach zusammen geschlagen und wieder ausgewärgelt, und so noch zweimal fortgefahren; nun wird er einige Stunden an einen kühlen Ort gestellt, noch besser ist es, wenn solcher über Nacht ruhen kann. Zu großen Pasteten wird er klein Fingersdick ausgewärgelt, zu kleinen nur Messerrückendick, so wie auch zu Torten.

138.

Allgemeiner Butterteig.

Man nimmt zu einem Pfund feinen Mehl zwei Messerspitzen Salz, schneidet vier Loth Butter dazu, reibt ihn ab, bis man nichts mehr von dem Butter sieht. Dann wird er mit Wasser zu einem gelinden Teig angemacht und ausgewärgelt, ein halb Pfund Butter zu dünnen Scheiben darauf geschnitten, und viermal übereinander geschlagen. Diesen Teig nimmt man zu großen Pasteten.

139.

Gehäck zu Pasteten mit oder ohne Geflügel.

Will man eine Pastete von zahmen oder wilden Geflügel, wozu man ein Gehäck braucht, haben, so nimmt man die Leber und den Magen von dem Geflügel, hackt es mit einer Handvoll würflicht geschnittenen Speck und Zwiebeln klein, dämpft es und läßt hernach das Fett ablaufen; nimmt einige Eyer, Semmelmehl, ein wenig süßen Rahm, Pfeffer, Muskatenblüthe, geschnittene Zitronenschalen dazu, und rührt alles gut untereinander. Dieses Gehäck wird unten und oben in die Pasteten gefüllt, und das Geflügel dazwischen gelegt.

140.

Wildpret-Pastete.

Hiezu nimmt man ein gebeiztes und gespicktes Wildpret (von Hasen, Reh, Hirsch,) haut es in Stückchen, behält aber einen halben Schlägel zur Sauce auf. Hierauf wird das Wildpret in einem Fußhafen mit Butter gedämpft, nach einer Weile etwas Mehl darauf gestreut, und öfters umgewendet, um das Anbrennen zu vermeiden. Alsdann gießt man einen Theil Wein, und zwei Theile Wasser oder Fleischbrühe daran, nebst etlichen Lorbeerblättern, gestossene Nägelein, Pfeffer, Ingwer und Salz, und läßt es eine Stunde lang kochen. Das zurückbehaltene Wildpret wird nebst einem Viertelpfund Speck und eben so viel Leber, Kapern, Sardellen und einigen Schalottenzwiebeln recht klein gehackt. Für einen Kreuzer weißes Brod eingeweicht, wieder ausgedrückt und mit fein geschnittenen Zwiebeln gedämpft: nun rührt man zwei Eyer, Salz, Gewürz, Zitronenschalen und Saft an das gehackte Fleisch, macht alles wohl untereinander, und behandelt die Pastete wie die vorhin beschriebenen. Die Sauce wird warm gemacht, und mit der Pastete zu Tisch gegeben.

141.

Kalbsgehäck in Netz eingeschlagen.

Nimm einen übriggebliebenen Kalbs = oder Lammsbraten, hacke selben nebst etwas Zitronenmark sehr klein, nimm ohngefähr zu ein Pfund Gehäck ein großes oder zwei kleine Eyer, röste sonach in Schmalz oder Butter für ein Kreuzer weißes Brod, thue es unter das Gehäck nebst Gewürz, auch kann man Weinbeere, welche aber vorher rein gewaschen seyn müßen, dazu nehmen; sodann schlage es in ein Kalbsnetz, formire es wie einen Gans = oder Entenbauch, lege dieses in eine Bratpfanne mit Schmalz oder Butter beschmiert, auch kann man ein wenig Wasser oder Fleischbrühe daran gießen, aber nicht zu viel, und so backe es langsam aus dem Rohre heraus.

142.

Eyerkäse zu machen.

Nimm zu ein Maas guten Rahm zwölf Eyer, schlage selbe zuerst gut ab, thue etwas Zucker daran, aber nicht zuviel, damit sie eher zusammen gehen, gieße sonach den Rahm daran und schlage es noch ein wenig ab. Will man ihn aber recht gut und zart machen, so stellt man den Hafen, worinn er ist, in ein Wasser, welches aber immer sieden muß, bis die Masse ganz zusammengeschokt ist; sodann thut man sie mit einem blechernen Löffel heraus,

gießt sie in die Mödelchen, welche aber mit einem Loch versehen seyn müßen, damit das Wasser ablaufen kann, und stellt sie sonach einige Stunden an einen kühlen Ort. Willst du sie zu Tisch tragen, so stürze die Mödel um, blase in die Löcher hinein, daß sie heraus fallen, bestreue sie sonach dicht mit Zucker und Zimmet, und so sind sie delicat zu essen.

143.

Eine Krebspastete am Fasttag.

Zu einer Pastete für fünf Personen nimmt man für drei Kreuzer weißes Brod, schneidet die Rinde davon, und zertheilet oder schneidet das Innere klein. Dann gießt man ohngefähr eine kleine Maas Milch daran, und wenn es genug geweicht ist, läßt man es so lange kochen, bis keine Milch mehr an dem Brod ist. Indessen siedet man zwanzig mittlere oder dreisig kleine Krebse, bricht die Schwänze und Scheeren heraus, stößt die Schaalen, und röstet sie, zwängt sie dann durch ein sauberes leinen Tuch, und thut den größten halben Theil an das gekochte weiße Brod; rührt es mit zehn Eyerdottern recht stark an, schlägt von sechs Eyern das Weiße zu Schaum, und thut dieses mit ein wenig in Butter gedämpften Schalottenzwiebeln und Peterling, nebst den klein geschnittenen Krebsschwänzen, Scheeren, abgesottenen und klein geschnittenen Morgeln, ein wenig gestoßener Muskatenblüthe und Salz darein. Füllt damit einen

Butterteig, als wie man eine Torte füllt, bestreicht sie mit einem verklepperten Ey, und läßt sie schön gelb backen. Wann sie aus dem Ofen kommt, wird sie mit dem übrigen Krebsbutter bestrichen, und noch einen Augenblick in den Ofen gestellt. Von diesen kann man auch kleine Pastetlein füllen, und mit oder ohne Deckel backen.

144.

Krebspastete mit Hecht oder Forellen.

Man macht von 25 Krebsen einen Vierling Krebsbutter. Wann er ausgepreßt ist, werden die Schalen mit einem Seidlein Fleischbrühe oder Wasser noch eine halbe Stunde gekocht, hernach wieder durchgepreßt. Alsdann wird in der Hälfte vom Krebsbutter ein Löffelvoll schönes Mehl, und eben so viel Semmelmehl, ein wenig geröstet; darnach die durchgepreßte Brühe, nebst einem guten Trinkglasvoll Wein daran gethan, und so aneinander gekocht. Indessen nimmt man zu dieser Brühe, wann die Pastete für zwei bis drei Personen gehört, ein Paar halbpfündige Forellen, oder eben so viel Hecht, schuppet und wäscht solche; schneidet sie in Stücke, und siedet sie in gesalzenem Wasser, aber nicht ganz weich. Dann gießt man das Wasser davon ab, und legt diese Stücke in die Krebsbrühe, schneidet die Krebsschwänze, thut sie, nebst ein wenig Muskatenblüthe oder Muskatennuß, und Salz dazu, und

läßt die Fische in obiger Brühe vollends auskochen. Vor dem Anrichten kann man den übrigen Krebsbutter nebst gebackenen Knöpflein darein thun, und noch einige Wall aufsieden lassen; hernach in eine mit einer Serviette ausgefüllte, und leer gebackene Pastete anrichten.

145.

Erdbirn-Pastete.

Man rühret vierzehn Loth Butter so lange, bis er ganz weiß ist; dann schlägt man nach und nach sechs Eyer daran; die aber alle zuvor, eins nach dem andern, in warmes Wasser gelegt werden müßen, damit der Butter mit den Eyern im Rühren nicht gerinnt. Wenn dieß geschehen ist, werden sechs gehäufte Eßlöffelvoll abgesottene kalt gewordene, abgeschälte, und auf dem Reibeisen zart geriebene Erdbirn darein gerührt; nach Gutdünken Salz, und ein guter Eßlöffelvoll Bierhefen dazu gethan. So läßt man es gehen. Indessen wäscht man einen Hering sauber, ziehet die Haut davon ab, und schneidet ihn zu kleinen Stücklein, auch zwei kleine Zwiebeln werden, so fein als möglich, geschnitten, und unter den Häring gemischt. Nun wird ein Kasserol oder kupfernes Becken, das so groß und weit ist, als ein mittlerer Teller, mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, und die Hälfte des geschnittenen Härings und der Zwiebeln darein ge-

than, ein halbes Quart saurer Rahm darauf gegossen; dann die Hälfte von dem Teig auf dieses, hernach das Uebrige vom Häring und den Zwiebeln, und noch einmal so viel Rahm, und dann der Teig vollends darauf gethan; dann zugedeckt, und entweder im Oefelein oder beim Bäcker, oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen, langsam gebacken.

VII. Fische, Krebse, Frösche, 2c. zu braten.

146.

Karpfen zu braten.

Man nimmt einen Karpfen, schuppet ihn ab, wäscht ihn sauber. Alsdann wird er oben am Rükken ganz so aufgeschnitten, daß der Bauch beisammen bleibt. Hernach nimmt man die Galle vom Eingeweide weg, bestreut den Fisch außen mit Salz, und legt ihn ganz ausgebreitet in eine Bratpfanne also, daß der innere Theil über sich, der äußere aber auf den Boden der Bratpfann zu liegen kommt. Alsdann bestreut man den Fisch auch auf dieser Seite mit Salz und ein wenig gestossenem Pfeffer, und thut etliche kleine geschälte und in Viertel geschnittene Zwiebelchen dazu. Wann der Fisch ohngefähr zwei Pfund schwer ist, wird ein Quart (der 4. Theil einer kleinen Maas) Fleischbrühe oder Wasser, nebst einem guten Weinglasvoll Essig, darauf herum gegossen; ein Vierling Butter in kleinen Stücklein darauf herum geschnitten, und etliche Löffelvoll gutes Oehl dazu gethan, hernach beim Bäcker, oder in einem Oefelein, eine Stunde gebraten. Man kann auch etwas von einem Häring klein schneiden, und dazu thun, oder zu zwei Pfund Fisch vier Loth gewaschene

und ausgegrätete Sardellen, statt des Härings, gebrauchen. Auf diese Art können auch Weißfische oder Nasen zugerichtet werden und wem es beliebt, der kann Kappern an den Fisch thun, und hernach so auf den Tisch setzen.

147.

Farsirter oder gefüllter Karpfen.

Man nimmt einen oder mehrere Karpfen, schuppet und wäscht sie sauber ab, löset die Haut längs dem Rücken, vom Kopf bis an den Schwanz, an beiden Seiten auf, macht die Haut rings herum ab, doch so, daß sie ganz bleibt, alsdann schneidet man das Mittelstück heraus, daß Kopf und Schwanz an der Haut bleibt. Hierauf wird an dem herausgeschnittenen Mittelstücke das Fleisch von den Gräten sauber abgeschnitten, und recht fein gehackt, geschnittene Schalottenzwiebeln und Peterlingkraut dazu gethan, und noch einmal ein wenig mit gehackt oder gewiegt, Hernach thut man in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrücktes weißes Brod, nebst einem Stücke zergangenen Butter, Salz, und ein wenig Muskatennuß dazu, rührt alles recht durcheinander, und füllt den Fisch damit aus, formirt ihn so, wie er vorher ausgesehen hat, und näht mit einer Nadel den Fisch oben weitläufig zusammen. Alsdann bestreicht mau eine Bratpfanne mit Butter, legt dick mit Butter bestrichene Schnitten von Brod darein; begießt den gefüllten Fisch mit zergangenem

Butter, bestreut ihn mit Salz, und Semmelmehl auf beiden Seiten, und legt ihn auf die mit Butter bestrichene Brodschnitten in die Bratpfanne. Also läßt man ihn so lange braten, bis er fertig und auf beiden Seiten gelb ist. Man muß ihn unter dem braten nochmals umwenden, und etlichemal mit zergangenem Butter begießen. Man kann ihn mit Salat auf den Tisch geben, oder eine Krebssauce auf folgende Art dazu machen: Man nimmt zwölf bis fünfzehn kleine Krebse, siedet sie, bricht sie aus und stößt sie, wie schon öfter gedacht worden ist. Alsdann röstet man sie in einem guten halben Vierling Butter, wozu eine von einander geschnittene Zwiebel gethan wird. Wann der Butter recht schön roth ist, werden etliche Löffel weißes Mehl dazu gethan, und noch ein klein wenig mitgeröstet, dieß hernach mit siedender Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser aufgefüllt, und wann es noch eine halbe Stunde gekocht hat, durch ein Haarsieb oder engen Seiher gepreßt; Zitronensaft daran gedrückt, Muskatennuß und ein klein wenig Pfeffer dazu gethan, und noch ein wenig gekocht. Sollte die Sauce zu dünn seyn, so kann man einen kleinen Löffelvoll Mehl in ein kleines Stücklein Butter knäten, und mit der Sauce kochen lassen. Hernach gießt man die Sauce in eine flache Schüssel, nimmt den Fisch aus der Bratpfanue heraus, und legt ihn in die Sauce, oben aber bestreut man ihn mit ein wenig frischem Peterlingkraut und giebt ihn so zu Tisch.

148.

Gefüllte Krebse mit grünen Erbsen.

Man siedet große Krebse in gesalzenem Wasser ab, eine Stunde vorher aber muß man junge grüne Erbsen aufmachen, und diese mit Fleischbrühe, Salz, feingehacktem Petersilienkraut, Butter und etwas Semmelmehl kochen. Dann macht man die Schalen von den Krebsen los, schneidet die Füße neben weg, schälet die Schwänze und Scheeren ab, doch so, daß die Scheeren und das untere Theil, sammt den Schwänzen aneinander bleiben, an der Seite muß das Unreine am Gerippe sauber weggeputzt und der Magen weggethan werden. Die Schalen werden mit einem der beschriebenen Suppenklöslein-Teig gefüllt, in Schmalz gebacken, und mit den abgeschälten Krebsen auf eine Schüssel gelegt. Dann werden die grünen Erbsen darüber angerichtet.

149.

Schnecken zuzurichten.

Zu 25 Schnecken nimmt man eine Handvoll Salz und eben so viel gesiebte Asche, gießt siedendes Wasser darüber, und läßt die Schnecken so lange sieden, bis sich der Deckel öffnet. Dann gießt man sie ab, nimmt die Schnecke mit einer Gabel aus ihrem Gehäuse, ziehet die schwarze Haut davon ab, schneidet das Harte am Kopfe und den Schwanz weg,

reibet das übrige mit Salz, und wäscht sie so lange aus warmen Wasser bis der Schleim davon weg ist. Dann nimmt man vier Loth Butter, dämpft etliche gewässerte, klein geschnittene Sardellen, Schalotten, Zitronenschalen und Petersilienkraut, fügt Semmelmehl, Muskatenblüthe und Salz bei, rührt das Gedämpfte mit einem Löffelvoll Fleischbrühe an, legt die Schnecken hinein, läßt sie eine Viertelstunde kochen, und richtet sie an.

150.

Marinirter Aal.

Der Aal wird in Stücke geschnitten, mit Salz und Gewürze eingerieben, und mit Salbei umbunden. Der Aal wird nun gebraten, dann bei Seite gestellt bis er kalt ist. Unterdessen wird so viel Weinessig mit Rosmarin und Basilikum abgesotten, als man nöthig hat, die Aalstücke damit zu bedecken. Zuerst legt man in ein porzellainenes oder steinernes Geschirr einige Lorbeerblätter, den Fisch darauf, auf diesen gehackte Kappern und feingeschnittene Zitronenschalen, bestreut es mit Kräuterpulver, dann wieder eine Lage Fisch und Kappern u. s. w. bis der Aal zu Ende ist; zuletzt werden Lorbeerblätter gelegt, mit einem Bretlein beschwert, und Essig darüber gegossen, bis er über den Fisch geht; dann wird das Geschirr zugebunden, vor der Luft bewahrt, und im Keller aufbehalten. Auf diese Art kann man den

Aal sehr lange erhalten, und die übrigen Fische können eben so zubereitet werden.

151.

Hecht in Buttersauce.

Wenn der Hecht geschuppt und zum Kochen hergerichtet ist, wird er mit siedendem Essig übergossen, alsdann sammt dem Essig in Wasser mit gehörigem Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Lorbeerblättern abgesotten, dann mit Papier zugedeckt. Zu ohngefähr zwei Pfund Fischen wird vier Loth Butter genommen. Man läßt solchen in einem Fußhafen zergehen, rührt einen Löffelvoll feines Mehl mit drei Eyerdottern und dem Butter ab, gießt ein Glas Wein und eben so viel Fleischbrühe daran, thut geschnittene Zitronenschalen und Scheiben, einen Eßlöffelvoll Kappern, gestoßene Muskatenblüthe und ein wenig Ingwer dazu, und läßt es unter beständigem Umrühren kochen. Man richtet dann die Hechte an und gießt die Sauce darüber.

152.

Gebratener Karpfen.

Der Karpfe wird geschuppt, am Rücken aufgeschnitten, doch so, daß der Bauch beisammen bleibt, hernach das Eingeweide ausgenommen, rein gewaschen, und stark mit Salz, Pfeffer und Nägelein

eingerieben. Dann wird in einem flachen Kasserol, oder Bratpfanne, Schmalz heiß gemacht, der Karpfe hinein gelegt, das Kasserol zugedeckt, und auf Kohlen oder im Oefelein schön rösch gebraten. Beim Auftragen wird Zitronensaft darauf gedrückt.

153.
Schleyen zu sieden.

Die Schleyen werden am Bauche aufgemacht, das Eingeweide herausgenommen, die Fische recht mit Salz eingerieben, und mit siedendem Wasser begossen, damit der Schleim davon kommt. Alsdann wäscht man die Fische aus kaltem Wasser, und siedet sie in drei Theilen Essig und einem Theil Wasser mit dem gehörigen Salz. Wenn sie vom Feuer kommen, werden sie mit kaltem Wasser besprengt. Nun kann man die Schleyen trocken oder mit Essig und Oehl zu Tisch geben.

154.
Salm zu braten.

Diese werden nach Belieben in Stückchen geschnitten, eine halbe Stunde eingesalzen, gepfeffert, und mit breiten Salbeiblättern umwunden, dann auf einem mit Butter bestrichenen Rost gebraten. Man kann sie auch in einem flachen Fußhafen schön braten. Bei dem Anrichten wird der Faden abgenommen, und mit Essig und Oel auf den Tisch gegeben.

155.

Gesalzener oder Otter-Hecht.

Nimm einen Hecht sammt der Leber, schneide ihn in vier Stücken, gieße Wasser in eine Pfanne und wenn selbes sieden will, so lege den Fisch hinzu, laß ihn eine Weile sieden; wenn er genug gesotten hat, so seihe das Wasser davon ab, leg ihn alsdann auf ein Bret, ziehe die schwarze Haut von ihm ab, gieße sonach in eine Pfanne ein wenig Fleischbrüh nebst einem guten Theil dicken Milchrahm und Gewürz, auch einen guten Theil Butter, laß solchen darein sieden bis der Butter zergangen ist, alsdann nimm ein weißes Brod, bähe es und leg es sammt dem Hecht in eine Schüssel, gieße sonach die Brühe darüber und gieb ihn so zu Tisch.

156.

Gesalzener Hecht auf andere Art.

Siede den Hecht in einem mit Salz, etwas Zwiebel und Zitronen vermengten Wasser, laß ihn gut sieden, und wenn du glaubst daß er genug gesotten hat, so lege ihn auf eine Schüssel, ziehe die Haut ab, mache in einer Pfanne nachstehende Sauce darüber, als: Reibe vier Eyerdottern mit etwas Mehl gut ab, gieße ein Seidlein guten Milchrahm dazu, laß sie in einer Pfanne unter beständigem Umrühren

gut aufkochen, und hat sie genug gekocht, so gieße sie über den Hecht und trage ihn so zu Tisch.

157.

Ein Oehl=Hechtlein zu braten.

Nimm das Hechtlein, schuppe es ab, wasche es sonach sauber, mache es auf dem Rücken auf, salze und würze es, begieße es dann mit einem heißen Oehl in und außen, lege es dann auf einen mit Oehl bestrichenen Rost, laß es langsam braten und wenn er genug gebraten hat, so mache ein Kappern= oder andere Sauce darüber.

158.

Eine Ruppe zu sieden.

Nimm die Ruppe, schuppe sie sauber ab, mache sie alsdann auf, thue alles Eingeweide bis auf die Leber heraus, wasche sie sonach, lege sie dann in durchgezwängte Erbsenbrühe mit nur etwas Salz vermengt; wenn du aber viel Salz nimmst, so wird sie zu zäh, laß sie darein gut sieden; ist sie gesotten, so seihe diese Erbsenbrühe ab, gieße eine neue Erbsenbrühe darüber, salze und würze es gut, nimm auch etwas Butter, laß sie abermals darein sieden bis der Butter zergangen ist, und dann trage sie zu Tisch.

159.

Ein Karpfen-Eingeweide auf Schnepfen Art zuzurichten.

Hacke das Eingeweide von einem Karpfen recht klein, röste dann ein Semmelmehl dazu, thue Gewürz daran, streiche einen Theil auf ein zu Schnitten geschnittenes weißes Brod; back es im Schmalz heraus, nimm den andern Theil, mache eine Brühe von ein wenig Fleischbrühe und Wein daran, würze selbe, thue Butter und ein wenig Zucker dazu, lege die Schnittlein in eine Schüssel und den Karpfen darauf, gieße die Brühe darüber und trage es zu Tisch.

160.

Ein Hechten-Euter zu machen.

Nimm Fische, was es für eine sind, lege sie in ein Salzwasser gräte sie aus und hacke das Fleisch klein, röste Semmelmehl, schlage Eyer daran, thue Gewürz und Zitronenbitzelchen dazu, rühre es recht untereinander, bind es in ein reines weißes Tuch, hänge es in Wasser oder Fleischbrühe hinein und laß es sieden. Hat es gesotten, so thue es aus dem Tuch heraus, schneide Stücklein, leg sie in eine Schüssel, in die Mitte lege einen Hecht-Kopf darauf, mache eine gute Zitronensauce darüber und laß es ein wenig in Wein sieden und so trage es dann zu Tisch.

161.

Forellen auf besondere Art zu kochen.

Wenn die Forellen ausgenommen, und, wenn sie groß sind, in Stücke zerschnitten, gewaschen, eingesalzen und eine Stunde gestanden sind, wird Peterlingkraut, Schalottenzwiebel, Thimian, Basilikum und etliche Zehen von Knoblauch recht klein geschnitten; alsdann ein gutes Stück Butter in einem Kasserol oder Fußhafen zerlassen, die Hälfte von dem Geschnittenen darein gethan, dann die Fische; hernach zugedeckt und so eine Viertelstunde gedämpft. Dann wendet man sie um, daß sie auf der andern Seite auch dämpfen. Hernach werden sie wieder umgekehrt, ein Löffelvoll Mehl, nebst den übrigen geschnittenen Kräutern dazu gethan, und nach einer kleinen Weile etliche Löffelvoll Wasser daran gegossen, ein wenig Muskatenblüthe dazu gethan, die Fische vollends schnell ausgekocht und gleich auf den Tisch gegeben.

162.

Hecht auf wälsche Art mit Butter.

Man nimmt einen Hecht so groß man will, schuppt ihn, biegt ihn krumm und siedet ihn wie man die Forellen blau siedet. Alsdann macht man ein gutes Stück Butter heiß, thut eine große Handvoll gewiegten Peterling hinein. Wann dieser ein

klein wenig gedämpft hat, thut man ein wenig gestossene Muskatenblüthe dazu, drückt den Saft von einer Zitrone daran, legt den Fisch auf eine Schüssel heraus, daß aber ja nichts von der Brühe daran bleibt, gießt den Butter siedendheiß darüber, bestreut ihn mit kleingeschnittenen Zitronenschalen, und giebt ihn so geschwind und heiß, als es möglich ist, auf den Tisch. Man kann auch einen hartgesottenen und klein gehackten Eyerdotter auf den Fisch, ehe der Butter darauf gegossen wird, streuen.

163.

Barben in einer Sardellensauce.

Die Barben werden geschuppt, am Bauche aufgeschnitten und mit einem hölzernen Spießlein, oder mit einer Nadel und starkem Faden, welchen man durch die Nase und den Schwanz des Fisches zieht und zusammenbindet, der Kopf und Schwanz zusammen befestigt, so, daß die Fische krumm gebo gen werden. Alsdann macht man in einer messingenen Pfanne Wasser siedend, wirft zu jedem Pfunde Fisch eine halbe Handvoll Salz ins Wasser; gießt Essig dazu und thut die Fische nebst Zwiebeln, Lorbeerblätter und ein wenig Pfeffer hinein, und läßt sie kochen. Wann sie fertig sind, wird die Sardellensauce auf folgende Art dazu gemacht: man nimm zu einem Pfund Fisch einen kleinen Rührlöffelvoll Mehl, rühret ihn mit zwei Eyerdottern an; gießt

zuerst ein Paar Eßlöffelvoll kaltes Wasser daran, damit die Brühe nicht gerinnt, und rühret die Eyerdotter damit glatt ab. Hierauf gießt man ein wenig Essig oder Zitronensaft, dann Fleischbrühe, oder von dem Wasser, worinnen der Fisch gesotten worden ist, so viel, als man braucht, daran; thut eine ganze Zwiebel, worein ein Kreuz geschnitten worden ist, nebst einem Stücke Butter daran, und zu einem Löffelvoll Mehl und zwei Eyerdottern 1 Loth gewaschene und gehackte Sardellen, einen Löffelvoll Kappern, Zitronenschalen und ein wenig Muskatenblüthe. Dieses alles wird unter beständigem Umrühren auf dem Feuer eine gute Viertelstunde gekocht; dann werden die Barben auf eine Schüssel gelegt, die Sauce darüber geschüttet, und so auf den Tisch gegeben. Man kann mit dieser Sauce auch Hechte, Forellen und Weißfische zubereiten. Wenn man gerade Krebsbutter hat, kann man, wenn der Fisch angerichtet ist, mit einem Kaffeelöffel hin und wieder etwas auf die Sauce herumlegen, es sieht sehr niedlich und schön aus.

164.

Stockfisch zu kochen.

Man drückt den gewässerten Stockfisch aus, legt ihn in einen Fußhafen, thut viel geschnittene Zwiebel und ein gutes Stück Butter dazu, deckt das Geschirr zu, läßt den Fisch auf Kohlen eine halbe

Stunde lang dämpfen, macht ihn mit einer Gabel unter dem Dämpfen etlichemal durcheinander, und salzet ihn ehe man ihn auf den Tisch geben will. Wenn der Fisch nicht selbst genug Brühe giebt, kann man ein Paar Eßlöffelvoll Wasser daran thun.

165.

Laberdan zu kochen.

Lege den Laberdan 24 Stunden in frisches Wasser, dann nimm ihn heraus, setze ihn mit andern frischen Wasser zum Feuer, und laß ihn, wie den Stockfisch, so, daß er immer am Aufsieden ist, eine gute Stunde dabei stehen, — ganz zuletzt laß ihn nur ein wenig langsam kochen, dann decke ihn zu, setze ihn vom Feuer und mache folgende Sauce dazu: laß in einem Fußhafen oder Kasserol Butter heiß werden, röste nach Gutdünken Mehl mit klein geschnittenen Schalotten oder andern Zwiebeln, nebst Peterling darinnen, das Mehl darf aber nicht gar gelb seyn, rühre es mit Fleischbrühe oder Wasser an, und laß es eine Viertelstunde kochen; dann thue etliche sauber gewaschene klein geschnittene Sardellen, nebst Zitronensaft und ein wenig Muskatenblumen dazu, und laß die Sauce noch ein wenig kochen. Nimm sodann den Laberdan aus dem Wasser, lege ihn in kleinen Stücken auf eine Schüssel, laß das Wasser recht davon ablaufen, rühre

an die Sauce ein Paar Eyerdotter, gieß diese über den Fisch, und so trage ihn auf.

166.

Ausgemachte Krebse mit Sauce.

Siede Krebse in gesalzenem Wasser ab, und mache sie wie gewöhnlich aus den Schalen; aber doch so, daß nur die Schalen daran wegkommen, und das Uebrige, wenn das Unreine neben sammt den Füßen abgeschnitten worden ist, aneinander bleibt. Lege sie auf eine Schüssel, thue frisches Wasser, Butter, Muskakenblumen, Zitronenschalen und Saft, nebst ein wenig Wein daran. Laß sie eine Viertelstunde auf Kohlen auskochen, rühre die Brühe mit Eyerdotter ab und trag sie auf den Tisch. Wenn man keine Eyerdotter an der Sauce haben will, kann ein wenig in Butter geröstetes Mehl oder Semmelmehl mitgekocht werden.

167.

Gedämpfte Austern.

Wann die Austern geöffnet und geputzt worden sind, werden sie mit ein wenig gedörrtem und zart geriebenem Peterlingkraut und Basilikum bestreut. Dann wird zu jeder Auster ein Stücklein Butter, ein Kaffeelöffelvoll Wein, nebst Muskatenblüthe oder Pfeffer gethan, jede mit der obern

Schale bedeckt und auf einem Roste auf Kohlen gesetzt. Dann fährt man etlichemal mit einer glühenden Schaufel darüberher, so werden sie fertig seyn. Nun legt man sie ordentlich in eine Schüssel, hebt die obern Schalen ab und trägt die Austern in den untern Schalen auf.

———

VIII. Verschiedene Arten von Fleischspeisen und Geflügel in Brühen.

168.

Kalbfleisch mit Sardellen.

Haue das Fleisch in Stücken von beliebiger Größe, wasche es und siede es in gesalzenem Wasser, aber nicht ganz fertig. Lege es in ein Kasserol oder Fußhafen, gieß etwas von der Brühe daran, lege ein Stück Butter nebst ein wenig geschnittenen Muskatenblumen dazu, und laß es damit eine Weile kochen, dann thue zu 2 Pfund Kalbfleisch 4, auch 6 bis 9 Loth gewaschene, ausgegrätete Sardellen, viel geschnittene Zitronenschalen nebst dem Safte oder das in Scheiben geschnittene Mark, und laß das Kalbfleisch vollends damit auskochen. Es darf aber nur sehr wenig Brühe mehr haben. Dann trägt man es gleich zu Tisch.

169.

Kalbfleisch mit Trüffeln.

Schneide Kalbfleisch vom Schlegel, wasche es sauber, klopfe es ein wenig, bestreue es dick mit Mehl, lasse es mit heiß gemachtem Butter so lange

dämpfen, bis es auf beiden Seiten gelbbraun ist, gieße gute braune oder andere Fleischbrühe, so viel nöthig, daran; thue Salz, ein Paar Lorbeerblätter, etliche ganze Pfefferkörner und ein Bündlein Kräuter von Thimian, Basilikum und Peterling dazu, und laß das Fleisch damit so lange kochen, bis es fast ausgekocht ist. Nimm es heraus, thue es in ein anderes Geschirr, und wann die Brühe noch zuviel oder nicht dick genug ist, so laß sie auf starken Kohlen noch so viel als nöthig einkochen. Gieße sie durch ein Haarsieb oder Seiher auf das Fleisch, thue vorher eingeweichte und in Wein abgesottene Trüffeln dazu, und lasse es noch eine Viertelstunde damit kochen. Richte es nun an, streue geschnittene Zitronenschalen darauf und giebs zu Tische.

170.

Gedämpfte Kälberrippen oder Brisol.

Haue die Rippen, wie zu Carminaden, wasche und klopfe sie, bestreue sie mit Salz, lasse ein Stück Butter in einem flachen Geschirre zergehen; lege das Fleisch hinein, decke es fest zu und lasse es auf Kohlen oder im Oefelein dämpfen. Wenn es auf beiden Seiten ein wenig Farbe hat, so gieße zu ein Pfund Fleisch ein halbes Trinkgläschen voll Wein, oder so viel Fleischbrühe. Thue ein klein wenig Muskatenblüthe, geschnittene Zitronenschalen und Saft nach Belieben dazu, und laß es noch so lange

dämpfen, bis es weich genug ist, dann richte es an. Man kann auch, wann es genug gedämpft ist, etwas mehr Brühe daran gießen, gewiegte Sardellen daran thun und mitkochen lassen.

171.

Gedämpfte kälberne Vögel.

Schneide von einem Kalbsschlägel Stücke nach Belieben, wasche und klopfe sie ein wenig, spicke sie auf allen Seiten mit Speck, bestreue sie mit ein wenig Salz und Pfeffer. Zerschneide etliche Zwiebeln in dünne Scheiben, und lege diese, wie auch gewaschenes Peterlingkraut, in ein Geschirr, unter und auf die kälberne Vögel gieße Essig und lasse sie einen halben Tag oder auch länger liegen. Dann laß Butter in einem Fußhafen oder Kasserol zergehen, lege die sogenannten Vögel darein, salze sie noch ein klein wenig, decke das Geschirr zu und lasse sie eine Viertelstunde dämpfen. Wann sie anfangen gelb zu werden, so bestreue sie mit Mehl, und mache sie damit vollends gelb. Dann thue den Peterling und die Zwiebel aus dem Essig dazu, wie auch etwas von diesem Essig, worinnen sie gebeizt worden sind, nebst etlichen Löffelvoll Fleischbrühe und Zitronenschalen; laß die Vögel vollends so lang kochen, bis sie weich sind und nur wenig Brühe mehr haben, dann gieb sie mit geschnittenen Zitronenschalen und Plätzchen daran auf den Tisch.

172.

Fricassé von Kalbfleisch.

Hiezu nimmt man gemeiniglich eine kleine Kalbsbrust, hackt solche in kleine Stücklein, wascht sie sauber, und legt sie noch eine Weile in heißes Wasser, damit das Fleisch desto weißer wird. Dann läßt man Butter in einem Fußhafen oder Kasserol heiß werden, drücket das Wasser aus dem Fleisch, legt es in den heißgemachten Butter; thut Salz, etliche mit Nägelein besteckte Zwiebeln, einen Bund Peterling, in den etwas ganze Muskatenblüthe in die Mitte desselben gebunden ist, dazu, deckt das Geschirr zu und läßt das Fleisch eine gute Viertelstunde dämpfen; dann streuet man, wenns eine kleine ganze Brust ist, drei Löffelvoll weißes Mehl daran, schüttelt es wohl um und läßt es wieder so lange dämpfen, bis es sich unten im Geschirre anhängen will. Dann gießt man heiße Fleischbrühe, nebst einem Glas Wein dazu, thut Zitronenschalen, wie auch etliche ganze Pfefferkörner und ein wenig Muskatennuß daran, und läßt es kochen bis es recht weich ist, wozu man gemeiniglich eine Stunde brauchet. Dann rührt man 3 bis 4 Eyerdotter, je nachdem man viel oder wenig Brühe hat, mit einem Löffelvoll fein gewiegten Peterlingkraut recht stark untereinander; gießt von der Brühe worinnen das Fleisch gekocht ist, daran; schüttet es wieder

zu dem Fleisch, schwinget es recht durcheinander und richtet es hernach an.

173.

Kalbsleber mit Blut.

Wasche und häutle die Leber ab, schneide runde halbe Fingersdicke Stücklein daraus. Dann lasse in einem flachen Fußhafen Butter zergehen, bestreue den Boden desselben mit fein geschnittenen Schalotten oder andern Zwiebeln, Peterling, Thimian, ein wenig Pfeffer und Salz, lege die geschnittene Leber, nebst zwei Lorbeerblätter hinein. Decke das Geschirr zu und laß es stehen. Hierauf lasse ein Stück Butter in einem andern Geschirr zergehen, thue eine halbe Handvoll fein geschnittene Zwiebeln darein und lasse sie eine Weile dämpfen. Rühre einen Löffelvoll Mehl dazu, mache es ein wenig gelb. Lege das was von der Leber abgefallen, auch dazu, gieße heiße Fleischbrühe und ein Glasvoll Wein daran. Thue noch Zitronenschalen und Saft, nebst ein wenig Essig, auch Nägelein dazu, und laß die Sauce eine halbe Stunde kochen. Wann es nun bald Zeit zum Anrichten ist, so stelle die Leber auf Kohlen, lasse sie anziehen, wende sie um und lasse sie wieder anziehen; aber da muß man Acht geben, daß sie ja nicht hart wird. Bis die Leber anzieht, thut man ein Glasvoll Blut, es sey von Geflügel oder Kalbsblut, an die Sauce.

Dies läßt man noch einmal damit aufkochen, legt die Leber auf eine Schüssel und richtet die Sauce durch einen Seiher darüber an.

171.

Leberkuchen oder hier Bocksleber genannt.

Wasche eine Kalbsleber sauber ab, und lasse sie eine gute Stunde in frischem Wasser liegen, damit sich das Blut davon herauszieht. Nimm sie aus dem Wasser und schneide das Häutige unten und oben davon. Hacke die gehäutelte Leber nebst einer großen Zwiebel ganz klein. Dieß Gehackte rührt man mit ein Paar Kaffeeschalenvoll guter süßer Milch, und mit 5 bis 6 Eyern an. Salze das Angerührte, thue ein wenig Muskatennuß und gestossene Nägelein daran, und streue Semmelmehl 3 bis 4 Händevoll darauf. Gieße über dieses eines kleinen Hühnereyes groß zergangenen Butter herum, und mache alles recht durcheinander. Nun laß in einer Bratpfanne oder in einem Becken Schmalz zergehen, lege die Pfanne oder das Becken mit etlichen sauber gewaschenen Kalbsnetzen aus, gieße das Angerührte darein; schlage das Netz darüber zusammen, und lasse es im Bratöfelein oder beim Bäcker, eine Stunde lang backen. Man kann auch sauber gewaschene kleine Weinbeere, und statt des Semmelmehls für 2 Kreuzer in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrücktes weißes Brod

dazu nehmen. Dieser Leberkuchen kann auch in einem flachen Fußhafen oder in einer Pfanne mit einem Deckel auf einem kleinen Dreifuße, mit darunter und darauf gelegten Kohlen, gebacken werden.

175.
Kälberfüße frikassirt.

Wann die Füße sauber geputzt, und in gesalzenem Wasser ein wenig abgesotten worden sind, werden sie abgegossen, dann wird wieder heißes Wasser und Salz daran gethan; wie auch Wurzeln, Zwiebel, ein Glas Wein, und ein Stücklein Speck. Mit diesem werden die Füße vollends weicht gekocht. Nun läßt man ein Stück Butter eines kleinen Hühnereyes groß, in einem Fußhafen zergehen, rührt zu vier Kalbsfüßen zwei Rührlöffelvoll weißes Mehl daran, röstet es ein wenig, gießt Fleischbrühe und ein Glas Wein daran; thut eine ganze Zwiebel ein Lorbeerblatt, ein wenig Thimian und Muskatenblüthe dazu, und läßt die Sauce eine Viertelstunde kochen. Alsdann legt man die Füße hinein, und läßt sie darinnen aufkochen. Vor dem Anrichten zerklopft man etliche Eyerdotter mit einem Löffelvoll Weinessig, und einer kleinen halben Handvoll fein geschnittenem Peterlingkraut, rühret sie mit der Sauce worinn die Füße sind an, thut sie zu den Uebrigen, und richtet sie ordentlich auf eine Schüssel an.

176.

Schwarzes Wildpret mit Sauce.

Wenn das Wildpret sauber gewaschen worden ist, wird es mit Wasser, Essig und schlechtem Wein, Zitronen, Salz, mit ganzem Gewürz, Lorbeerblätter, Zwiebeln und ein wenig Wachholderbeeren zum Feuer gesetzt, wobei man es so lang kochen läßt, bis es fast weich ist; dann macht man Schmalz in einem Pfännlein heiß, röstet zu zwei bis drei Pfund Wildpret zwei Löffelvoll Mehl und eine Handvoll schwarzes geriebenes Brod ganz dunkelbraun darinnen, rühret es mit der Sauce von Wildpret an, thut es zu demselbigen, und läßt es noch so lange kochen, bis es vollends weich ist, sodann legt man es auf eine Schüssel heraus, richtet die Sauce durch einen Seiher darüber an, und bestreut es mit klein geschnittenen Zitronenschalen. Wem es beliebt, der kann zu dieser Sauce etwas geriebenen Lebkuchen oder ein Stücklein Zucker thun, und es mitkochen lassen.

177.

Hirschziemer, mit einer Cruste.

Ein Hirschziemer, den man hiezu gebrauchen will, muß fett seyn, deswegen nimmt man auch gemeiniglich den hintern Ziemer dazu. Man wäscht und legt ihn in einen Fußhafen oder Kasserol mit

einem Deckel, salzet ihn, gießt heißes Wasser darüber, thut etliche ganze Nägelein, Zwiebel, Lorbeerblätter, Zitronen und ganzen Pfeffer, auch, wenn es beliebt, Essig dazu und läßt mit diesem den Ziemer so lange kochen, bis er weich genug ist. Indessen reibet man schwarzes und weißes Brod, so viel man nach Größe des Ziemers zu gebrauchen glaubt, mischet Zucker, gestossenen Zimmet und ein wenig fein geschnittene Zitronenschalen darunter; nimmt den Ziemer also heiß aus der Brühe heraus, legt ihn in eine Bratpfanne, benetzt das vermischte Brod mit etwas Fettem; zieht das dünne Häutlein oben von dem Fetten am Ziemer herunter, bestreicht ihn so lange er noch recht warm ist, mit verkleppertem Ey, und dann drücket man das vermischte Brod, kleinen Fingersdick auf der bestrichenen obern Seite des Ziemers fest herum, bestreicht es wieder mit einem Ey, gießt ein wenig von der Brühe, worinnen der Ziemer gekocht worden ist, nebst etwas von dem Fette darunter, stellt ihn in einen Brat- oder Backofen und läßt ihn so lange darinnen bis er schön gelb ist. Dann legt man ihn auf eine Schüssel, und giebt ihn mit Kirschensauce, die nachher beschrieben werden soll, auf den Tisch. Auf eben diese und die nächstfolgende Art werden auch die Rehziemer zubereitet.

178.

Gedämpfter Hase.

Man bereitet den Hasen, wie vorhin beschrieben worden ist, und schneidet den Rücken wie auch den Schlegel in zwei Theile, spickt diese vier Stücke, wendet sie in Mehl um, und dämpft sie in einem Tiegel mit Butter auf beiden Seiten braun. Hierauf thut man eine mit Nägelein gespickte Zwiebel, etliche Lorbeerblätter und ein wenig Fleischbrühe dazu, läßt solches eine Stunde lang dämpfen, setzt dann Zucker, etliche Zitronenschalen, und einiger Gläßer guten Wein dazu. Dieses zusammen gekocht und angerichtet.

179.

Hase zu braten.

Man streift den Hasen ab, läßt aber die Haare an den hintern Füßen, schneidet den Kopf und Hals nebst den auf der Seite hervorstehenden Rippen weg, wäscht dann den Hasen sauber, häutet ihn ab, und spickt ihn mit halben Fingerslang geschnittenem Speck, salzt und bestreut ihn mit etwas Pfeffer und Almodegewürz. Nun wird er entweder frisch gebraten, oder man legt ihn zuvor etliche Tage in Essig. Wann man den Hasen braten will, steckt man kleine Hölzchen durch das Rückgrad, durch die Schenkel aber etwas längere; den haarich-

ten Theil der Füße verbindet man mit Papier, oder mit einem feuchten Tüchlein und steckt so den Hasen an den Spieß. Dann wird er zuerst halb mit gesalzenem Wasser und halb mit Essig begossen, und ist er zur Hälfte ausgebraten, so beträufelt man ihn mit Butter, dann mit Bratenbrühe, und zuletzt wieder mit heißem Butter. Die Brühe gießt man beym Anrichten durch einen Schaumlöffel über den Hasen, bestreut ihn mit kleingeschnittenen Zitronenschalen, und trägt ihn auf. Auch kann man ihn in der Pfanne im Oefelein braten, mit saurem Rahm beträufeln, oder eine Rahmsauce dazu machen. Auf diese Art kann alles Wild gebraten werden

180.

Hasenpfeffer zuzurichten.

Man legt den Kopf, die Bruststücke, Vorderbeine, Leber und Lunge ein Paar Stunden in Essig, läßt solches durch ein Haarsieb laufen, legt das Fleisch wieder hinein, und kocht selbiges mit gestoßenen Nägelein, etlichen Lorbeerblättern, Zitronenschalen und einigen Zitronenscheiben, röstet dann etliche Löffelvoll Mehl daran, so ist die Sauce fertig.

181.

Rothes Wildpret mit Kapern.

Zu diesem wird die Brust oder Bug genommen, in kleinen Stücken zerhauen, gewaschen und in gesalzenem Wasser gekocht, aber nicht ganz weich. Dann röstet man (wenn das Wildpret für vier Personen ist,) drei Löffelvoll Mehl in heiß gemachtem Schmalz ganz dunkelgelb, rührt es mit der Brühe, worinnen das Wildpret gesotten worden, an, thut klein geschnittene Zitronenschalen und nach Gutdünken Essig, etwas Zucker, gestoßene Nägelein und drei bis vier Löffelvoll Kapern dazu, legt das Wildpret hinein, und läßt es vollends weich kochen.

182.

Rehschlägel zu braten.

Ist der Schlägel abgehäutet, so beizt man ihn in Wein oder Essig, oder bratet ihn frisch, aber dann muß er gleich mit siedendem Essig begossen werden. Sobald er gespickt und gesalzen ist, wird er an den Spieß gesteckt, oder im Oefelein gebraten, ohngefähr ein Quart halb Essig und halb Wasser, etliche geschälte und mit Nägelein besteckte Zwiebeln, ein Paar Lorbeerblätter, und ein wenig Zitronenschalen dazu gesetzt, damit die Brühe um so schmackhafter wird. Auf alles Sauergebratene streut

man beim Anrichten klein geschnittene Zitronenschalen, und belegt es mit Zitronenscheiben.

183.

Hirschwildpret zu braten.

Der Schlägel, Ziemer, Rücken oder Bug, wird gehäutet, vom Blut rein gewaschen, gespickt und am Spieß oder in der Pfanne, wie gewöhnlich gebraten. Während dem Braten wird er fleißig mit Butter begossen. Man kann dieses Gericht zuvor etliche Tage in Essig legen, welcher es um so mürber macht.

184.

Schwarz-Wildpret zu braten.

Von diesem wird die obere Haut abgezogen, und das Stück mit Salz und ein wenig Pfeffer bestreut. Befindet sich das Wildpret an dem Spieß, und hat es ein wenig gebraten, so begießt man es öfters mit siedendem Schmalz. Wenn es zur Hälfte gebraten ist, wird es mit geriebenem schwarzen Brode bestreut, ein Löffelvoll Mehl mit feingeschnittenen Zwiebeln zum Fett in den Untersatz gethan und so gelb gebraten. Essig und Wasser, Nägelein, etliche Zitronenscheiben, und ein wenig Zucker dürfen nicht dabey vergessen werden. Diese Sauce läßt man so lange kochen, bis das Wildpret angerichtet

wird. Selbiges kann auch in der Bratpfanne im Oefelein gebraten werden. Besser wird es aber, wenn solches zuvor eingebeizt worden ist.

185.

Ragout von Rehbraten.

Man schneidet den Braten und hackt die Knochen in Stücken, läßt es mit Bratenbrühe, etwas Pfeffer, Zitronenscheiben, einigen Lorbeerblättern, gehackten Schalotten, Sardellen und Kapern in einem Tiegel oder Fußhafen kochen, und verdickt die Brühe mit geriebenem weißen Brode. Ist keine Bratenbrühe vorhanden, so werden die Schalotten in Butter geröstet, und ein wenig Muskatennuß dazu gerieben.

186.

Farcirten Hasen, von übrig gebliebenem Hasenfleisch.

Hat man kalten übriggebliebenen Hasen, so sondert man die Beine davon ab, hackt es mit etlichen Sardellen, Zwiebeln und Zitronenschalen recht klein, schneidet von einem Kreuzer-Brod die Rinde ab, weicht sie in Wein oder Essig ein, drückt sie wieder aus, und schneidet sie auch darunter. Auch kann man ein Stückchen Leber darunter hacken. Ist nun alles klein gehackt, so wird Salz, Pfeffer, gestoßene Nägelein, nebst drei Eyern darunter gemischt,

auf ein Bret das mit Mehl bestreut ist, gebreitet, und ein Hase daraus formirt; endlich legt man ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, gießt sauren Rahm und Butter darüber, und läßt ihn im Oefelein bräunlicht backen. Man kann auch eine Rahmsauce dazu geben.

IX. Zubereitung des Geflügels.

187.

Alle Arten zahmes Geflügel, als Tauben, Enten, Hühner und Kapaunen, müßen, wenn es möglich ist, Tags vorher ehe man sie gebrauchen will, getödtet werden, denn sonst erreicht das Fleisch nie die nemliche Zartheit. Die Hühner und Kapaunen müßen aber, sobald sie abgestochen und noch warm sind, über Nacht oder wenigstens etliche Stunden in frisches Wasser, sammt den Federn, gelegt werden, wodurch sie, wären sie auch noch so alt, so mürb als möglich werden. Die Tauben werden gerupft und nicht gebrüht. Die Enten aber vorher gerupft und hernach gebrüht. Ist das Geflügel aus dem frischen Wasser genommen, so muß siedendes Wasser darüber gegossen, und so gebrühet oder abgerupft werden. Alles Geflügel muß sauber gewaschen, und nachher eine Stunde in frisches Wasser gelegt werden. Wird diese Vorsicht versäumt, so behält es einen kothigen Geschmack.

188.

Junge Hühner in einem Fußhafen zu braten.

Wenn die Hühner wie gewöhnlich, geputzt, gewaschen und mit Salz und Pfeffer eingerieben sind, zerläßt man in einem Fußhafen ein Stück Butter, legt die Hühner zuerst auf die Brust hinein, wendet sie, wenn solche auf einer Seite gelb sind, um, und deckt sie zu, bis sie auf beiden Seiten die nemliche Farbe erhalten haben. Inzwischen gießt man nach und nach ein wenig Wasser daran, um ihnen etwas Sauce zu geben. Sind die Hühner klein, so sind sie in einer halben Stunde fertig.

189.

Frikasirte junge Hühner.

Man zerschneidet diese in sechs Theile, wäscht sie sauber, und legt sie in einen Fußhafen, worinnen man eine Schnitte Butter hat zergehen lassen, fügt dann etwas Salz und eine klein geschnittene Zwiebel dazu, und läßt es so eine halbe Viertelstunde lang dämpfen; hierauf streut man zwei kleine Löffelvoll Mehl daran, und läßt die Hühner unter fleißigem Umwenden noch ein wenig damit anziehen. Inzwischen zerrührt man zwei bis drei Eyerdotter mit drei Eßlöffelvoll Weineßig und feingeschnittenem Peterlingkraut, gießt nach und nach so viel siedende

Fleischbrühe, als man zur Sauce nöthig hat, daran; schüttet es an die Hühner, thut Zitronenschalen und ein Paar Gläser Wein dazu, und läßt sie zum Beschluß eine halbe Stunde schnell kochen.

190.

Junge Hühner mit Spargel oder Blumenkohl.

Wenn die Hühner gehörig zubereitet worden sind, kann man sie zerschneiden oder ganz lassen, und im frischen Wasser noch einmal herauswaschen. Dann zerläßt man Butter in einem Fußhafen, legt die Hühner darein, salzet sie und thut Thimian, Petersilie und ein wenig Muskatenblüthe daran, und läßt sie so eine kleine Viertelstunde dämpfen. Dann bestreuet man die Hühner mit zwei Löffelvoll Mehl, und hat dieses ein wenig angezogen, so gießt man heiße Fleischbrühe dazu, und läßt die Hühner vollends weich kochen. Indessen brühet man Spargel, oder Karviol, in gesalzenem Wasser weich, legt selbigen auf der Schüssel, worauf man anrichten will, herum, und läßt damit einen Theil der Hühnersauce auf Kohlen ein wenig aufkochen, und leget dann die Hühner dazwischen, gießt die noch übrige Sauce dazu, und trägt sie zu Tisch.

191.

Einen welschen Hahn zu braten.

Dieser muß ein oder zwei Tage, bevor er gebraten wird, gestochen werden. Nachdem wird ihm die Brust mit einem hölzernen Schlägel eingeschlagen, und damit das Fleisch kein Loch bekommt, wird vorher ein vierfaches Tuch darauf gelegt. Erst jetzt rupft man ihn, brühet den Hals und die Füße, und löst die Haut am Kopf behutsam ab. Man nimmt ihn dann warm heraus, klopft ihn durchaus und haut ihm alsdann die Füße halb ab. Dann wird der Hahn rein ausgewaschen, schön aufgezäumt, gespickt, mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier umbunden, und so langsam am Spieß gebraten. Er braucht gute drei Stunden bis er fertig ist. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier weg, beträufelt sodann den Hahn mit zerlassenem Butter, und läßt ihn also vollends noch gut ausbraten.

192.

Junge Tauben wie Rebhüner zuzurichten.

Wenn die Tauben geputzt und gewaschen sind, werden sie schön dressirt, mit fein geschnittenem Speck gespickt, aussen und innen mit Salz, Pfeffer und Gewürznägelein wohl eingerieben, und über Nacht in scharfen Weinessig gelegt. Hierauf wird in einem

Fußhafen Butter heiß gemacht, die Tauben hinein gelegt, und auf beiden Seiten gelb gebraten. Alsdann werden die Tauben auf einen Teller gelegt, und in das Fett Mehl so viel man mit vier Fingern fassen kann, gestreut. Wenn dieses angezogen hat, wird ein Löffelvoll Fleischbrühe und eben so viel Essig, worinnen die Tauben gebeizt worden sind, dazu gegossen, auch eine ganze Zwiebel, mit Gewürznägelein besteckt, ein wenig Muskatenblüthe, Zitronenschale und Scheiben dazu gethan. Dann läßt man die Tauben zugedeckt kochen bis sie weich sind.

193.

Einen Entenbauch zuzurichten.

Wässere den Entenbauch wohl aus, damit er recht schön weiß wird, salze und pfeffere ihn gut, thue Lorbeerblätter, Rosmarin und Zitronenbitzelchen daran, nähe sodann den Entenbauch in ein reines weißes Tuch, gieße Weinessig und Wasser daran, auch wenn man will ein wenig Wein, laß ihn so in einem Hafen wohl weich sieden; hat er gesotten, so thue ihn heraus, lege ihn auf eine zinnerne Schüssel damit er kalt wird, thue ebenfalls die Lorbeerblätter und andere Sachen auch heraus, mache ein wenig Wein heiß, gieße selben in den Bauch hinein laß ihn abermals kalt werden, ziere ihn sodann mit Blumen und Zitronen und trag ihn so zu Tisch.

194.

Eine alte Henne auf französische Art zu machen.

Nimm die Henne aus wie eine andere, hacke die Leber, nimm zwei bis drei hartgesottene Eyer, Spinat oder grünes Petersilienkraut darunter, würze es gut, nimm abermals etwas Speck, füll es in die Henne sammt den Kropf wo sie aufgeschnitten ist hinein, laß sie weich wie eine andere Henne sieden, und mache nachstehende französische Brühe darüber: Hacke ein Rindfleisch recht klein, röste es in einer Pfanne, thue es in einen Stolltiegel, nimm Lorbeerblätter, Gewürz, Rosinen und eine Rinde schwarzes Brod, sowie Essig und Wasser, auch ein wenig Wein, laß es so untereinander kochen; hat sie genug gesotten, so drückt man sie durch ein reines Tuch, rührt es über die Henne und trägt sie so zu Tisch. Auch ist diese Sauce über das Wildpret und gebeiztes Rindfleisch sehr gut.

195.

Alte oder junge Hühner mit Hering gespickt.

Wasche ein oder zwei Hühner, siede sie in Salz-Wasser oder Fleischbrühe ab, lege sie aus diesem heraus und laß sie kalt werden. Indessen schneide einen frischen sauber gewaschenen Hering in Stücke

wie man Speck zum spicken schneidet, und spicke das Huhn damit. Schneide es in der Mitte von einander, lege es in einen Fußhafen; gieße von der Brühe worinnen es gesotten worden, etwas daran; thue ein Stück Butter, ein wenig Muskatenblüthe Zitronenschelfen und Saft dazu. Den vom spicken übrig gebliebenen Hering, sammt der Milch, schneide in kleine würflichte Stücke, und thue ihn nebst ein wenig Semmelmehl auch daran. Laß das Huhn vollends auskochen, lege es auf eine Schüssel heraus, und richte die Brühe durch einen Seiher darüber an. Man kann auch fein geschnittenen Peterling an der Brühe kochen. Alte Hühner werden eben so zubereitet, nur daß sie, ehe man sie spickt, länger gekocht werden müßen.

196.

Junge Hühner mit Blut.

Wenn man die Hühner sticht, läßt man das Blut davon in ein Geschirr, worinnen ein wenig Essig ist, laufen; rührt es um, damit es nicht gesteht, und behält es einstweilen auf. Nun nimmt man auf vier Personen zwei Hühner, zerschneidet sie in Viertel oder Gliedweis. Hiezu wird auch ein halbes Pfund Kalbfleisch genommen, in kleine Stücke zerschnittten, und mit den Stücken von den Hühnern gewaschen. Beides setzt man in einem Fußhafen oder Kasserol mit einem Quart Fleischbrühe, einem

Trinkglasvoll Wein, und etwas Salz auf Kohlen. Darein thut man noch einen halben Vierling in kleine Würfeln geschnittenen dürren Speck, etliche Lorbeerblätter, ein Bündelein Kräuter, als Thimian, Basilikum, Peterling und grüne Zwiebel. Dieß läßt man mit den Hühnern so lange kochen, bis sie keine Brühe mehr haben, so werden sie fertig seyn. Nun legt man sie auf ein Geschirr heraus, und deckt sie zu. In das Geschirr, worinnen sie eingekocht sind, thut man etliche Löffelvoll Mehl, und läßt es gelb werden. Alsdann wird es mit ohngefähr einer Maas guter brauner oder anderer Fleischbrühe aufgefüllt, und mit vielen geschnittenen Zitronenschalen eine gute halbe Viertelstunde gekocht. Nun schöpft man das Fett von der Sauce ab, rührt das Blut von den Hühnern hinein, läßt es nur einmal aufkochen, treibt die Sauce durch einen Seiher in ein anderes Geschirr, drückt den Saft von einer halben Zitrone daran, legt die Hühner darein; läßt sie auf Kohlen so lange stehen, bis sie durch und durch recht heiß sind und sodann richtet man sie an.

197.

Gefüllte Tauben zu braten.

Die Tauben werden gewürgt, gerupft und ausgenommen, und so lange sie noch warm sind, wird mit dem Finger die Haut auf der Brust und dem Rücken losgemacht; man muß aber Acht haben,

daß man sie nicht zerreiße. Dann wäscht man sie sauber, legt sie noch eine Stunde in frisches Wasser, nimmt sie heraus, reibt sie mit Salz und Pfeffer ein, und füllt sie mit folgender Fülle: Die Lebern, nebst den Herzen werden klein gehackt, dann schneidet man einige Schalottenzwiebeln und etwas Petersilie fein, und dämpft es in Butter. Zu zwei Tauben nimmt man zwei Eyer und etliche Händevoll Semmelmehl (geriebenes Brod), läßt ein Stückchen Butter zergehen, thut es nebst dem Gehackten wie auch gehöriges Salz und Muskatenblüthe zu der Fülle, rührt alles recht durcheinander, und füllt mit einem kleinen Löffel den Hals und die Brust der Tauben, und bindet hierauf den Hals mit einem Faden zu. Wenn sie mit Salz überstreuet sind, legt man sie in einen flachen Fußhafen oder Bratpfanne, gießt zergangenen Butter darüber, thut ein wenig Wasser in das Geschirr, und läßt sie eine Stunde lang braten, dann sind sie fertig.

198.

Wilde Enten zu dämpfen.

Die wilden Enten werden, wenn sie gerupft und flammirt sind, mit Essig und Wasser ausgewaschen, der Kopf und der vordere Theil am Flügel weggehauen, und die Enten mit Essig übergossen. In dieser Beitze läßt man sie zwei oder drei Tage liegen, dann reibt man sie mit Salz ein, und spickt die

Brust und Schenkel mit feingeschnittenem Speck und halbirten Gewürznägelein. Hierauf läßt man in einem Fußhafen ein Stück Butter zergehen, legt die Ente darein, und läßt sie zugedeckt so lang dämpfen, bis sie auf beiden Seiten gelb geworden; dann wird die Ente herausgenommen, und in dem Fett ein Rührlöffelvoll Mehl, eben so viel geriebenes Hausbrod und ein Stückchen Zucker braun geröstet. Das Geröste wird dann mit einem halben Schöpflöffelvoll heißer Fleischbrühe angerührt, und ein Trinkglasvoll Wein, nebst eben so viel Essig von der Beitze dazu gegossen; auch etwas geschnittene Zitronenschalen und Scheiben, nebst Gewürznägelein dazu gethan, und sodann läßt man die Ente zugedeckt dämpfen, bis sie weich wird. Auf diese Art werden auch die einheimischen Enten behandelt.

199.

Gebratene Gans oder Ente.

Die Gans wird des Tages vorher, ehe sie gebraten wird, gestochen, abgerupft und über einem Kohlen- oder Strohfeuer abgesengt. Die Köche heißen dieß flammiren. Dieses Flammiren hat bei gebratenem Geflügel großen Nutzen, denn man ist sonst nicht im Stande, einem abgebrühten Geflügel das Rösche weder am Spieß noch im Bratöfelein zu geben. Wenn nun ein Geflügel flammirt ist, so wird es mit Kern- oder Weizenkleien und warmen Wasser

rein abgewaschen, die Kiele herausgezogen, in frisches Wasser gelegt, und sodann ausgenommen. Wenn sie rein ausgewaschen ist, so läßt man das Wasser davon ablaufen, reibt sie inwendig mit einer Handvoll Salz, welches mit etwas Pfeffer vermischt wird, recht aus, salzet sie dann auch von aussen, und läßt sie eine halbe Stunde so liegen. Es kann hierauf die Gans mit gerösteten und abgeschälten Kastanien, oder mit Borsdorfer Aepfeln oder abgeschälten Erdbirnen gefüllt werden. In einer Bratpfanne wird die Gans zuerst mit gesalzenem Wasser, dann mit Gänsefett fleissig begossen, bis sie Farbe hat. Das überflüßige Fett aber wird abgegossen, und das Zurückgebliebene zur Sauce gegeben. Eine starke Gans darf drei Stunden, und eine junge nur zwei Stunden langsam braten. Eine Ente, wenn sie nicht alt ist, wird in anderthalb Stunden fertig und wird gerade so zugerichtet wie eine Gans.

200.

Fasanen zu braten.

Der Fasan wird bis an den Kopf gerupft ausgenommen und sauber gewaschen, die Brust flach geschlagen, das Innere mit Salz, Pfeffer und Muskatenblüthe eingerieben, und eine Zitronenscheibe, nebst einem Lorbeerblatt darein gelegt. Nun wird der Fasan schön dressirt, der Kopf mit einem trocknen Papier umwickelt, die Brust mit Speckscheiben

belegt, und diese mit einem Faden umbunden. Von außen wird der Fasan auch mit Salz und Pfeffer überstreut, mit einem mit Butter bestrichenen Papier bis auf den Kopf umbunden, und an einem Spieß langsam gebraten. Sobald er fertig ist, nimmt man das Papier ab, läßt den Speck auf der Brust liegen, steckt in den Schnabel eine Zitronenscheibe, und stellt ganze Zitronen dazu auf.

201.

Einen Kapaun zu braten.

Jedes großes Geflügel muß trocken gerupft, Hals und Füße aber gebrüht werden. Auf diese Art wird auch der Kapaun behandelt; nachher eingewässert, gewaschen und schön aufgezäumt. Sobald man ihn braten will, wird er gespickt, mit Salz und Pfeffer ausgerieben, und an den Spieß gesteckt. Im Uebrigen wird er wie der welsche Hahn behandelt. Man darf ihn wohl zwei Stunden vor dem Anrichten an den Spieß stecken. Zur Zierde kann man dem Kapaun beim Auftragen eine halbe Zitronenscheibe in den Schnabel stecken.

202.

Gebratene Wachteln.

Wenn die Wachteln gerupft und ausgenommen worden sind, schneidet man die Köpfe weg, wäscht

sie und biegt die Füße einwärts. Dann reibt man sie mit Salz und Pfeffer ein, belegt die Brust mit Speck, bratet sie am Spieß, wie die Hühner, und beträufelt sie mit zerlassenem Butter.

X. Eyer=, Milch=, Mehl= und andere Nebenspeisen.

203.

Weiche Eyer zu sieden.

Hiezu gehören frische Eyer, diese werden mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt. Wenn das Wasser zu sieden anfängt, so nimmt man sie heraus, und giebt sie gleich zu Tisch.

204.

Gerührte Eyer.

Zerrühre zehn Eyer mit einem Quart süßen Rahm, Salz, Pfeffer und feingeschnittenen Petersilienkraut. Dann lasse Butter oder Schmalz ohngefähr fünf Loth in einer Pfanne zergehen, und rühre die Eyer über dem Feuer bis sie gestehen, nun werden sie gleich ohne Verzug aufgetragen; was noch in der Pfanne zurückbleibt, läßt man gelb werden, und legt es mit einem Schäufelein auf das Angerichtete.

205.

Gebackene Eyer (Ochsen Augen).

Man macht Schmalz in einem Pfännlein heiß, schlägt indessen ein oder zwei Eyer in eine flache Theeschale, streuet Salz und ein wenig Mehl darauf, und backt sie in heißem Schmalz schnell heraus. Man verfährt mit den übrigen eben so, nur muß man geschwind seyn, daß die Dottern weich bleiben.

206.

Ringel-Eyer.

Nimm weißes Brod (Semmel) stoße die obere und untere Rinden auf einem Reibeisen ab, schneide sodann einen kleinen Fingersdick Ringe daraus, nimm aus denselben die Brode heraus, daß aber die Ringe einen Finger breit bleiben und schlage also zu einem Kreuzerbrod drei Eyer nebst einen Löffelvoll Rahm oder Milch, gieß sie über die Ringe und lasse sie eine Viertelstunde weichen, alsdann backe sie im heißen Schmalz schön goldgelb heraus; schmiere eine flache Schüssel oder Schalen dicht mit Butter, lege die Ringe auf die Schalen neben einander herum, schlage sofort in jeden Ring ein Ey, salze und pfeffere es, streue etwas Schnittlauch darauf und setze es dann auf Kohlen, lasse es so lange stehen bis das Weiße fest ist, und der Dotter eine Haut

bekommt, und so werden sie dann auf den Tisch gesetzt.

207.

Aufgesetzte Eyer mit Sardellen oder Bückling.

Streiche eine flache Schale dicht mit Butter oder Schmalz, schlage ein Ey darauf, lege ein Stückchen Sardellen oder Bückling neben das Ey, schlage wieder ein Ey neben die Sardelle oder Pickling u. s. w. mache es bis die Schale voll ist; dann setze sie auf Kohlen und decke sie mit einer blechernen Stürze zu, worauf man ebenfalls Kohlen legen kann und lasse sie braten bis das Weiße davon fest ist, dann trage sie zu Tisch.

208.

Auflauf.

Acht Loth Butter werden wohl abgerührt, und vier Löffelvoll Hefen, eben so viel Rosenwasser und Zucker, 8 Eyer, 20 Loth Mehl, und ein wenig Salz zu einem Teig vereinigt. Dann wird derselbe in einem mit frischen Schmalz bestrichenen Schart gethan, etwas gehen lassen, und dann gebacken.

209.

Schweizer Auflauf.

Man läßt 6 Loth Butter in $1/8$ Maas Milch zergehen, rührt 7 Loth Mehl darein und trocknet den Teig ab; alsdann werden $3 1/2$ oder 4 Loth Zucker mit 3 Eyern abgerührt, zu dem Teig gemischt, und auf ein mit Butter bestrichenes Blech hoch aufgetragen, und im Oefelein ganz langsam gebacken; er darf wohl $3/4$ Stunden backen. Man macht den Ofen zuerst nicht zu heiß, sonst geht er nicht so gut auf.

210.

Auflauf von Erdbirnen.

Man nimmt 6 bis 8 große Erdbirnen, siedet sie in gesalzenem Wasser weich; wenn sie geschält sind, werden sie mit einem Viertelpfund Butter in einem Mörser gestoßen, und mit 7 Eyern und etwas Salz angerührt. Nach und nach wird noch ein Quart süßer Rahm dazu gethan, ein Schart mit Butter bestrichen, das Angerührte dazu gefügt, und im Bratöfelein oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen gebacken. Man kann nach Belieben vor dem Einfüllen ein gutes $1/8$ Pfund geriebenen Parmesan- oder Edamer-Käß in den Teig rühren.

211.

Eyerkuchen. (Platz.)

Zu einem Eyerkuchen für sechs Personen nimmt man um 4 Kreuzer weißes Brod, theilt es in dünne Suppenschnitten, salzt es, gießt einen Schoppen Milch darüber, und läßt beides eine Zeitlang stehen. Dann zerrührt man 8 Eyer und gießt sie an das eingeweichte Brod, rührt alles wohl durcheinander und bäckt es in einer eisernen Pfanne. Wenn der Kuchen auf einer Seite gelb gebacken ist, wird er behutsam umgewendet, und auf der andern Seite das nemliche befolgt.

212.

Aepfel = Kuchen.

Man nimmt eines Ey groß Schmalz, rührt 3 Eyer daran, und fügt drei Handvoll Semmel = und anderes Mehl, nebst ein halb Seidlein Milch, dünn geschnittene Aepfel und Zucker nach Belieben dazu. Die Masse wird dann in einem mit Schmalz bestrichenen und mit Mehl bestreuten Schart herausgebacken.

213.

Schwarzer Brodkuchen.

Es wird schwarzes Hausbrod gerieben, in einem mit Butter bestrichenen Schart gethan, dünngeschnittene Aepfel, Zimmt und Zucker dazu, und so gebacken.

214.

Kaiser-Kuchen.

Von drei Kreuzer-Wecken wird die äußere Rinde abgerieben, und das Innere in Wasser eingeweicht; dann stößt man ein Viertelpfund abgezogene Mandeln recht fein, rührt sie mit einem Viertelpfund Zucker und 6 Eyerdottern ab; fügt das fest ausgedrückte weiße Brod, nebst geschnittenen Zitronenschalen und Zitronat mit bei, und rührt alles wohl durcheinander. Nun schlägt man das Weiße von den Eyern zu einen Schnee, rührt es mit einer kleinen Handvoll Weinbeere auch dazu, füllt es in einen Tortenschart, und läßt ihn in einem Backofen langsam backen.

215.

Nieren-Kuchen.

Man weicht für ohngefähr vier Kreuzer Brod in Milch, drückt es nachher aus, rührt dann vier Eyer darunter, und fügt ½ Pfund klein würflicht geschnittene Nierenstollen, Weinbeere, Zucker und etwas Mandeln dazu; hierauf wird das Ganze in einem mit Schmalz und Brod bestreuten Schart herausgebacken.

216.

Fricase von geschnittenen Eyern.

Man nimmt Eyer so viel man will, siedet sie hart, und läßt sie erkalten. Dann schälet man, wenn es 6 Eyer sind, eine Zwiebel, und schneidet sie so fein als möglich ist; auch eine Handvoll Peterlingkraut wäscht man, und wenn es eben so fein als möglich geschnitten ist, so dämpfet man es in einem guten halben Hühnereyes groß zergangenen Butter ganz weich, streut einen kleinen Rührlöffelvoll Mehl daran, und füllet es mit ohngefähr einem Quart guter Fleischbrühe oder an Fasttagen mit einer Erbsenbrühe auf, thut Salz, ein wenig Pfeffer, Ingwer und Muskatenblüthe dazu, und wann es damit eine Viertelstunde gekocht hat, schälet man die Eyer, thut das Gelbe davon, und schneidet das Weiße nach Belieben; mischet es in die gekochte Sauce, läßt es darinnen recht heiß werden, und richtet es dann an. Wenns beliebt, kann man ein wenig Essig und Kapern mitkochen lassen, oder zur Abwechslung kurz abgebrochene und abgebrühte Spargeln, oder Champignons, oder Morgeln mitkochen. Die Dotter werden klein geschnitten und beim Anrichten darauf und um den Rand gestreut.

217.

Eyer mit brauner Buttersauce.

Die Eyer werden, wie schon gezeigt worden, so gebacken, daß der Dotter noch ganz weich bleibt. Indessen läßt man, wann es 6 Eyer sind, ein Stück Butter eines halben Hühnereyes groß, recht heiß werden, gießt etwas Essig daran, thut ein wenig Pfeffer und Salz dazu, läßt es aufkochen, legt die gebackenen Eyer auf eine Schüssel, gießt die Brühe darüber, bestreuet sie mit gebackenem Peterlingkraut, wie bei den Fischen schon gezeigt worden ist, und trägt sie auf.

218.

Pfannenkuchen mit Spinat. (Omelette.)

Omelette ist ein ganz dünner Eyerpfannenkuchen. Man nimmt zu vier Eyern einen gehäuften Rührlöffelvoll Mehl, rührt ihn mit drei bis vier Eßlöffelvoll Milch an, schlägt nach und nach die Eyer dazu, und salzet den Teig, so viel nöthig ist. Dann läßt man Schmalz in einer flachen Backpfanne heiß werden, gießt so viel hinein, daß der Eyerkuchen nicht zu dick wird, sticht mit einem Messer hin und wieder darein, daß das dünne, so nach oben ist, vollends hinunterläuft. Wann er nun unten schön gelb gebacken ist, wendet man ihn um, und läßt ihn auf der andern Seite auch ein wenig backen, dann

legt man ihn in eine Schüssel, richtet gekochten Spinat darauf an, bestreut diesen mit Semmelmehl, legt kleine Stücklein Butter darauf, und hält eine glühende Schaufel darüber; oder man bäckt zwei Pfannenkuchen, legt auf den einen den Spinat, deckt den andern darüber, und giebt es auf den Tisch.

219.

Flädlein mit Mandelfülle.

Die Flädlein werden mit einer Fülle, wie Mandel-Tortenteig bestrichen, dann drei Finger breit übereinander geschlagen, und eben so breite Stücklein daraus geschnitten, hernach in zerklepperten Eyern umgekehrt und in heißgemachtem Schmalze gebacken. Man kann auch eine Rahmsauce oder eine andere süße Sauce machen.

220.

Mandelkuchen.

Weiche ein weißes Kreuzerbrod, dem zuvor die Rinde abgerieben worden ist, in Milch ein. Indessen stoße ein halb Pfund abgezogene Mandeln mit ein wenig Rosenwasser recht fein, rühre sie mit 10 Loth gestossenen Zucker, 8 Eyerdottern, 4 Loth klein geschnittenen Pomeranzenschalen, 4 Loth Zitronat, auch mit der von einer ganzen Zitrone klein geschnittenen Schale an, und thue das ausgedrückte weiße

Brod dazu. Dann bestreich einen Model mit Butter und bestreue ihn mit Semmelmehl. Nun schlag von 5 Eyern das Weiße zu Schnee, rühre es langsam an das andere, gieß es in den Model und laß es im Backofen schön gelb backen. Bestecke es mit länglicht geschnittenen Mandeln, und mache eine Wein-, Weichsel- oder Hahnbutten-Sauce dazu, und gieß sie darüber.

221.

Fisch-Auflauf.

Hiezu nimmt man einen oder zwei ausgegrätete Nasen oder Weißfische. Diese werden ganz klein gehackt oder gewiegt; dann läßt man ein Stück Butter zergehen, dämpft die Fische mit ein wenig fein geschnittenem Peterlingkraut darinnen, thut etliche klein geschnittene Sardellen, ein wenig Kapern, Muskatenblüthe, Salz und Zitronensaft daran; nun verkleppert man ohngefähr 9 Eyer mit einem Quart sauren Rahm und etlichen gehäuften Eßlöffelvoll Semmelmehl, bestreicht ein kupfernes Becken dick mit Butter, streicht von dem Gedämpften eines halben Fingersdick auf dem Boden herum, gießt von den Eyern und Rahm darauf, thut das Uebrige vom Fisch vollends auf dieses, und dann wieder Rahm und Eyer, stellt es in einen Backofen, und läßt es backen.

222.

Auflauf von Reiß.

Man nimmt ein halb Pfund gemahlenen oder gestoßenen Reiß, kocht ihn mit Milch zu einem dikken Mus, und läßt ihn kalt werden; dann rühret man einen Vierling Butter zu Schaum, schlägt nach und nach 6 Eyer dazu, thut vier Loth abgezogene und gestoßene Mandeln, Zucker und gestoßenen Zimmet nach Belieben dazu, und rühret es unter den gekochten und kaltgewordenen Reiß. Endlich schmieret man ein Becken oder eine Schüssel mit Butter, gießt das Gerührte darein, und läßt es im Backofen backen.

XI. Allerlei Klöße.

223.

Augsburger allgemeine Mehlklöße.

Zu diesen schneidet man, auf zwei Personen, für zwei Kreuzer Rögglein (weißes Brod) wie dünne Suppenschnitten. Darauf gießt man ein Quart Milch herum, und läßt sie eine Stunde stehen. Dann rühret man zwei bis drei Eyer nebst Salz, und wenn man will, fein geschnittenen Peterling und Schnittling daran, gießt eines kleinen halben Hühnereyes groß zergangenen Butter darauf herum, und macht es mit zwei großen Eßlöffelvoll Mehl recht durcheinander. Hernach legt man eins von beliebiger Größe z. E. so groß wie ein Hühnerey, nur aber rund, in siedendes Wasser oder Fleischbrühe. Wann es nicht zerfährt, so legt man sie alle hinein, und läßt sie eine halbe Stunde kochen. Wann man sie anrichtet, werden sie mit gelb geröstetem Semmelmehle geschmalzt. Diese Klöße giebt man gemeiniglich an Fasttagen zu Fischen in einer schwarzen Brühe.

224.

Hefen = Klöße.

Man thut eine Maas feines Mehl in eine Schüssel, rührt das Innere mit drei Eßlöffelvoll guter Bierhefen und etwas lauer Milch zu einem Dampf an, stellt die Schüssel in gelinde Wärme, und läßt den Teig gehen. Nun wird das Mehl mit dem Teig, nebst zwei Eyern und so viel lauer Milch angemacht, daß er in der Dicke wie ein Kuchenteig ist; nun wird er gesalzen, und so lange gearbeitet, bis sich derselbe vom Löffel ablöst, dann wird der Teig auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett gelegt, ausgewirkt und noch ein wenig gehen lassen. Hierauf stellt man in einem Fußhafen gesalzenes Wasser zum Feuer, legt, wenn dieses siedet, die Klöße hinein, uud bedeckt sie mit einer passenden Stürze; haben sie eine halbe Stunde gekocht, so werden sie behutsam umgewendet, und beim Anrichten mit einem Faden zerrissen.

225.

Erdbirn = Klöße.

Siede 16 bis 18 große Erdbirnen weich, gieße das Wasser wenn sie gesotten sind ab, schäle sie sogleich, und lasse sie stehen, bis sie ganz kalt geworden, sind, sodann reibe sie; dann wird ein Dreikreuzerweck würflicht geschnitten, und in Schmalz

schön goldgelb geröstet, und zu der Masse eine halbe Maas feines Mehl und drei Eyer, gehörig Salz dazu recht untereinander gerührt. Die Klöße werden mit den Händen Faustgroß formirt, und endlich in gesalzenem Wasser eine halbe Stunde lang gekocht. Sodann kann man wenn man will, geröstete Zwiebeln darauf streuen.

226.

Schwaben = Klöße.

Es wird ein Weck wie zu einer Suppe aufgeschnitten, ein Seidlein ganze Milch darüber gegossen, und also zugedeckt stehen gelassen; hernach drei Eyer eingeschlagen, ein halber Weck würflicht geschnitten, und geröstet, eine halbe Maas schönes Mehl und 8 Loth Schmalz dazu genommen, von dem eingeweichten Brod die Milch ganz genau abgeseihet, das Ganze durcheinander gerührt, Klöße daraus gemacht, und eine halbe Stunde lang gesotten.

227.

Milch = Klöschen.

Man rührt 1/4 Pfund Butter leicht ab, reibt von zwei Semmeln das Innere, rührt es an den Butter, und thut ein wenig Salz hinein. Nun werden drei Schoppen Milch siedend gemacht, und aus dem Teig kleine runde Klöschen verfertigt und in

die siedende Milch hineingelegt. Sollten die Klöschen zerfallen, so wird ein wenig feines Mehl an den Teig gerührt. In die Milch kann man auch ein Paar Stückchen Zucker thun, und wenn die Klöschen eine Viertelstunde gekocht haben und fertig sind, werden zwei Eyerdottern an die Milch gerührt und gleich angerichtet.

228.

Bries-Klöschen.

Man sondert von zwei Wecken die Brosamen ab, läßt ein Seidlein Milch mit einem Schnitten Butter sieden, und überschüttet das Brod damit; nachdem es weich geworden, werden klein gehackte Briese unter das Brod gerührt, mit 8 Eyern angemacht, ein wenig Muskatenblüthe und Cardamomen, Pistazien und kleingeschnittene Zitronenschalen hineingethan, alsdann aus der Masse Klöschen gemacht, und eine halbe Stunde in Fleischbrühe gesotten; dann sind die Briesklöschen fertig.

229.

Russische Griesklöße.

Man nimmt eine Maas guten Rahm, läßt ihn sieden, und 1 ½ Becher feinen Gries, schüttet diesen Rahm darüber und läßt ihn auskühlen; hernach nimmt man vor 4 bis 5 Kreuzer Brod, schneidet

selbes würflicht und röstet es gut in Schmalz; wenn man hernach glaubt, daß es noch anderthalb Stunden auf Mittag hat, so rührt man diesen Gries ab, salzt ihn und thut das Brod darunter, auch 4 bis 5 Eyer werden darüber geschlagen. Hernach nimmt man ein schönes weißes Tuch, tunkt solches in ein kaltes Wasser, daß der Griesklöß gut heraus geht, thut die Masse in selbes Tuch, bindet es zusammen doch nicht zu fest, und wenn alsdann das Wasser siedet, so thut man ihn hinein, wendet ihn etliche Mal um, wenn er dann eine halbe Stunde gesotten hat, nimmt man ihn heraus, reißt selben von einander und brennt Schmalz darauf.

230.

Fleischklöße (Knöpflein).

Nimm ein Pfund Rindfleisch, hacke es recht klein, thue es in eine Schüssel reibe vor 2 Kreuzer weißes Brod daran, misch es und thue ein Hühnerey groß frisches Rindsmark dazu, welches vorher heiß gemacht werden muß, schlage sodann 5 Eyer daran, rühre es wohl unter einander, mache dann einen Teig daraus, formire sonach Klöslein nach deinem Belieben, thue es nachdem in ein siedendes Wasser oder Fleischbrühe sammt etwas Salz, lasse sie weich sieden und glaubst du, daß sie fertig sind so richte sie in eine Schüssel an und trag sie zu Tische.

231.

Speck-Knöpflein.

Man weichet für 2 Kreuzer weißes Brod in Milch oder Wasser ein. Unterdessen wiegt oder hackt man einen guten halben Vierling Speck mit etlichen Schalottenzwiebeln und einer halben Handvoll Peterlingkraut, recht fein; drückt das eingeweichte weiße Brod fest aus, dämpft es in einem eines halben Hühnereyes großem Stücke zergangenen Butter ein wenig; rühret zuerst den mit dem Grünen gehacktem Speck, nebst Salz so viel nöthig ist, dann noch 4 bis 5 Eyer an das Gedämpfte, und legt Knöpflein von beliebiger Größe in gesalzenes Wasser oder Fleischbrühe. Wann sie gesotten und angerichtet sind, schmälzt man sie mit gelb geröstetem Semmelmehl, und giebt sie auf den Tisch.

232.

Krebsmus mit Mandeln.

Man nimmt 15 kleine Suppenkrebse, macht, wie schon öfters gezeigt worden ist, einen Vierling Krebsbutter davon, und preßt ihn durch ein Tuch. Bis er kalt wird, ziehet man einen Vierling Mandeln ab, und stößt sie mit den Krebschwänzen ganz klein. Nun rühret man den erkalteten Krebsbutter, mit 5 bis 6 Eyerdottern, und den gestossenen Mandeln recht stark durcheinander; schlägt das Weiße

von den Eyern zu Schnee, und rühret es, nebst ein klein wenig Salz und Zucker, nach Belieben daran: gießt den Teig in ein flaches Becken oder Kasserol, und läßt ihn im Backofen oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen aufziehen. Man kann den Zucker auch weglassen, und desto mehr Salz dazu nehmen.

233.

Spazen.

Man nimmt 1½ Maas Mehl, für 5 bis 7 Kreuzer weißes Brod, dieses in Wasser geveigt und heraus auf das Mehl geballt; dann nach Belieben Zwiebel genommen, diese in ein Viertelpfund Schmalz geröst, und auf das Brod herum gegossen, Salz und Pfeffer darauf gestreut, 5 bis 6 Eyerdotter dazu geschlagen, etwas locker zusammen gemacht, in gesalzenes Wasser eingelegt, und beim Anrichten mit geröstetem Brod bestreut.

234.

Gute abgerührte Spazen.

Man nimmt ¼ Pfund Schmalz, rührt es zu einem Faum ab, schlägt 4 Eyer darein, und rührt durch einen Seiher höchstens eine Maas Mehl dazu, bis es die gehörige Dicke bekommen hat, und läßt ein Seidlein guten Rahm darauf folgen. Das Wasser,

worinn die Spazen gesotten werden, wird gesalzen, und wenn es strudelt, so werden die Spazen mit einem Löffel hinein gethan, sie dürfen aber nicht über eine halbe Viertelstunde sieden, sonst werden sie spundig; auch muß man sich eines Stollhafens dazu bedienen.

235.

Butter = Spazen.

Nimm einen Vierling Butter, rühre ihn recht gut ab, schlage 3 kleine oder 2 große Eyer daran, nimm sodann 3 gute Eßlöffelvoll feines Mehl und rühre es gut untereinander, salze sie, thue etwas Muskatenblüthe daran und nimm eine gute Maas Fleischbrühe oder Wasser; wenn selbes recht siedet so lege sie mit einem blechernen Löffel ohngefähr in der Größe wie ein Taubeney ein, und lasse sie so eine halbe Stunde kochen.

Man kann sie auch auf die nemliche Art in der Milch kochen, nur muß man einen Rutsch = oder Stolltiegel nehmen, in selben ein Stückchen Butter oder Schmalz thun, ein Quart Rahm hinein schütten und etwas Zucker und Zimmet daran streuen. Wenn dieses kocht, so nimmt man ebenfalls einen Löffelvoll von obigem Teig, legt eine Spaze an die andere hinein, und läßt sie so gut dämpfen, bis sie auf der einen Seite eine schöne goldgelbe Rinde bekommen, sodann wendet man sie mit einem Schäu-

felein um, thut noch etwas Rahm dazu, läßt sie ebenfalls wie vorher gut dämpfen und gibt sie dann zu Tisch.

236.

Papagalla.

Man schneidet Eyerbrod in Plätzen, tunckt es in Eyer und bäckt es aus Schmalz; dann legt man es in ein Kasserol, thut geschnittene Pomeranzen und Zitronat, eingemachte Hieften, Brunellen, Weinbeere, Rosinen, Feigen und Mandeln hinzu, gießt süßen Wein darüber, läßt es mit einander kochen, daß es eine dicke Sauce bekommt, richtet es dann auf eine Schale an, und speißt es kalt oder warm,

237.

Zwetschgen-Küchlein.

Koche ein Pfund Zwetschgen weich, lasse sie kalt werden, thue die Kerne heraus, nimm etwas Zitronen, Zimmet und Zucker, hacke sie alsdann sehr klein, nimm vor 3 Kreuzer weißes Milchbrod, von selben reibe die Rinde schön ab, und schneide es in Scheiben, alsdann bestreiche diese Scheiben mit den Zwetschgen, so daß selbe aufeinander zu liegen kommen, auch rühre vier Eyer mit etwas Milch ab, lege die Küchlein hinein, lasse sie eine halbe Stunde in selben weichen, und backe sie sodann in Schmalz

heraus. Sind sie fertig, so lege sie auf eine Schale, gieße ein Seidlein gut gesottenen Wein mit Zitronenschalen, Zucker und Zimmet darüber, lasse sie noch etwas anziehen, und dann gieb sie zu Tisch.

XII. Allerlei Saucen.

238.

Bouillon zuzubereiten.

Man nimmt zwei Pfund Rindfleisch, eben so viel Kalbfleisch und eine alte Henne, thut es zusammen in einen drei Maas haltigen Hafen, und setzt es mit kaltem Wasser und Salz zum Feuer. Sobald es zu kochen anfängt, nimmt man den Schaum fleißig ab, setzt geschnittene Zelleriwurzeln, gelbe Rüben, Lauch, Petersilienwurzeln, zwei Lorbeerblätter nebst einer mit Gewürznägelein besteckten Zwiebel dazu, läßt es bei gelindem Feuer kochen, bis das Fleisch weich geworden ist. Dann nimmt man selbiges heraus, gießt die Brühe durch ein Haarsieb, schöpft das Fette davon ab, und stellt es an einen kühlen Ort. Dieses Bouillon wird zu allen weißen Saucen gebraucht.

239.

Butter = Sauce.

Man legt ein gutes Stück Butter in einen Fußhafen, läßt zwei Löffelvoll Mehl darin anziehen, rührt es dann mit so viel Fleischbrühe an, als man zur Sauce braucht; hat es mit Ingwer und Muskatenblüthe eine halbe Stunde gekocht, so wird sie über das bestimmte Gerichte gegossen.

240.

Zitronen - Sauce.

Man reibt eine Zitrone am Zucker - oder Reibeisen ab, röstet einen Löffelvoll Mehl hellgelb, gießt einen Schoppen Wein und eben soviel Wasser daran, nimmt das Abgeriebene von der Zitrone, nebst dem Saft dazu, und Zucker bis es süß genug ist. Hat es gekocht, so zerrührt man wohl in einem Hafen 4 Eyerdottern, gießt die gekochte Sauce langsam daran, thut sie wieder in das Geschirr, und läßt sie unter beständigem Rühren auf dem Feuer ein wenig anziehen. Diese Sauce wird zu Pudings gegeben.

241.

Hagenbutten- (Hieften-) Sauce.

Man nimmt ein Viertelpfund Hieften, setzt sie mit einer halben Maas Wein und Wasser zum Feuer, läßt sie recht weich kochen, und treibt sie nicht so stark wie die Weichseln durch. Sollte die Sauce zu dick seyn, so wird Wein oder Wasser nachgegossen, Zucker, Zimmt und Zitronenschalen daran gethan, und so noch eine Viertelstunde gekocht.

242.

Kapern - Sauce.

Man rührt einen Löffelvoll feines Mehl mit drei Eyerdottern und einem Stück Butter ab, rührt zwei Theile Wein und einen Theil Fleischbrühe oder Fischbrühe dazu, doch so, daß die Sauce dicklicht bleibt, fügt endlich Zitronenschalen, gestoßene Muskatenblüthe, einen Eßlöffelvoll ganze Kapern bei, und läßt es bei beständigem Umrühren kochen.

243.

Sardellen = Sauce.

Zu ohngefähr einer halben Maas Fleischbrühe röstet man drei Rührlöffelvoll Mehl ganz dunkelbraun, rührt es mit der heißgemachten Fleischbrühe an, hackt 8 Loth sauber gewaschene und ausgegrätete Sardellen mit etwas Butter, nebst Zitronenschalen, Zwiebeln nach Belieben, Essig, Kapern und Pfeffer dazu. Mit diesem allen läßt man die Sauce eine halbe Stunde kochen, und giebt sie zu gesottenen Rindfleisch, Zungen oder Carminaden.

244.

Wein-Sauce mit Rosinen und Weinbeeren.

Es werden eine Handvoll Rosinen und eben so viel Weinbeere gewaschen, und mit halb Wein halb Wasser, einem Stück Zucker und etwas geschnittener Zitronenschale zum Feuer gesetzt. Wenn sie zur Hälfte eingekocht sind, röstet man einen Eßlöffelvoll Mehl, rührt es an die Sauce, und läßt es nebst einem Quint gestoßenen Zimmt eine Viertelstunde kochen. Man giebt sie zu Kaiserkuchen und Goldschnitten.

245.

Nelken-Sauce.

Man nimmt zu ein Seidlein Fleischbrühe ein Quint Nägelein, stößt sie in einem Mörser recht fein, kocht es alsdann nebst etwas Weinessig und Zucker in einem Tiegel, dann nimmt man ein Hühnerey groß frisches Schmalz oder ein gutes Abschöpfig, läßt es heiß werden, thut einige Löffelvoll Mehl daran, läßt es schön kastanienbraun rösten, thut es nachdem in die Nelken hinein, und läßt es nochmals gut aufkochen. So kann man sie vorzüglich über ein Kalbs- oder Ochsenhirn richten, welches sehr gut zu essen ist.

246.

Zucker zu brennen, womit man alle Saucen färben kann.

Man thut ein Paar Löffelvoll weißen Zucker in ein eisernes Pfännlein, rührt ihn auf Kohlen immer um, bis er anfängt recht zu schäumen, und braun zu werden. Alsdann kann man ihn entweder gleich an die Sauce thun, oder ein Trinkgläsleinvoll heißes Wasser daran schütten, daß er sich auflöst. Mit diesem läßt man ihn ein wenig sieden, und so kann man ihn etliche Tage aufbehalten.

247.

Senf=Sauce zu Schwarz=Wildpret.

Man nimmt 2 Löffelvoll Senf, 3 Löffelvoll Wein, 1 Löffelvoll gutes Oehl, von einer halben Zitrone den Saft und ein wenig klein geschnittene Schalen, zerkleppert dieses alles recht stark durcheinander, und giebt es zu kaltem Wildpret auf den Tisch.

248.

Rahm=Sauce über gebratenes Wildpret.

Diese kann zu Rehschlägeln, Hasen oder andern Wildpret auf folgende Art gemacht werden: Wann das Wildpret bald vollends ausgebraten ist, rührt

man einen kleinen Rührlöffelvoll Mehl mit einem Quart sauern Rahm an, überstreicht oder begießt den Braten etlichemal damit; das Uebrige thut man zur Bratenbrühe, und läßt es mit etlichen Zitronenscheiben und gestoßenen Nägelein noch ein wenig kochen. Sollte die Sauce zu dünn seyn, kann ein Löffelvoll Mehl darein geröstet werden. Das Wildpret wird, wann es fertig ist, auf eine Schüssel gelegt und die Sauce darauf oder darunter angerichtet. Es können auch Kapern darein gethan werden.

249.

Weichsel-Sauce.

Zu einem Seidlein (kleiner halben Maas) Wein, und halb so viel Wasser, nimmt man 2 große Händevoll gedörrte Weichseln oder Kirschen, wäscht sie sauber, und stößt sie sammt den Kernen. Dann setzt man sie mit dem Wein und Wasser zum Feuer, und läßt sie eine gute Stunde kochen. Nun treibt man sie durch einen nicht gar engen Seiher, gießt von der durchgetriebenen Brühe immer oben auf, bis die Weichseln recht durchgetrieben sind; (es kann auch noch ein wenig Wein dazu genommen werden) schüttet die durchgetriebene Sauce in ein anderes Geschirr, thut so viel Zucker bis sie süß genug ist, ingleichen Zimmet und klein geschnittene Zitronenschaleu dazu; röstet ein wenig Mehl daran, und läßt es noch eine Viertelstunde kochen; dann giebt

man sie zu den schon beschriebenen Speisen auf den Tisch. Man kann auch statt des Mehls ein Stück weißes Brod in Schmalz backen, gleich mit den gestossenen Kirschen kochen lassen, und dann mit durchtreiben, hernach darf kein Mehl in die Sauce geröstet werden.

250.

Englischer Braten.

Hiezu nimmt man ein fleischiges Stück Rindfleisch, dieses muß geklopft, gewaschen, gesalzen und an den Spieß gesteckt werden. Alsdann bestreicht man ein doppeltes Papier mit Butter, und bindet das Fleisch damit ein. Hernach läßt man ein Stück Butter in einem guten Quart Fleischbrühe zergehen, begießt das eingebundene Fleisch damit, und läßt es 2 bis 3 Stunden, je nachdem das Stück klein oder groß ist, langsam braten. Wann es bald Zeit zum Anrichten ist, wird das Papier abgenommen, und das Fette aus dem Untersatze weggethan. Der Braten wird alsdann erst vollends ausgebraten, und gelb gemacht; man stellt aber doch wieder ein Geschirr darunter, denn das was jetzt erst heraustropft, giebt man auf den Tisch. Den Braten belegt man mit Zitronenscheiben, und trägt eine Sardellensauce dazu auf.

251.

Gedämpfte frische Zwetschgen.

Man legt die frischen Zwetschgen in eine Schüssel, und gießt siedendes Wasser darauf, so lassen sie sich leicht abschälen. Wann dieß geschehen ist, so thut man sie, nebst einem Stück Zucker, in einen Fußhafen, und gießt ohngefähr zu 50 Zwetschgen nur den vierten Theil eines Gläslein Weins. Wenn sie anfangen zu kochen, stellt man sie vom Feuer, drückt von jeder den Stein heraus; thut sie wieder in das Geschirr, und läßt sie auf Kohlen vollends auskochen. Beim Anrichten bestreuet man sie mit gestossenem Zucker und Zimmet. Will man die Zwetschgen ungeschält dämpfen, so schneidet man sie der Länge nach auf, nimmt die Steine heraus, und dämpfet die Zwetschgen entweder in einem Stücklein heiß gemachten Schmalz, oder mit ein klein wenig Wein, thut ein Stücklein Zucker und Zimmet dazu, und läßt sie wenigstens eine gute Stunde kochen. Wem es beliebt, kann, eine Viertelstunde vor dem Anrichten, in Schmalz geröstetes Brod dazu thun. Alles gedörrte Obst, als Kirschen, Weichseln, ꝛc. wird auf die nemliche Art, nachdem es zuvor recht sauber gewaschen worden ist, gekocht, nur daß man beim Zusetzen mehr Brühe daran gießen, und es länger kochen lassen muß. Beim Anrichten kann man es mit Zucker, Zimmt und klein geschnittenen Zitronenschalen bestreuen.

XIII. Allerlei Torten und Backwerke.

252.

Carmeliter Torte.

Man nimmt ein halbes Pfund recht schöne Mandeln, zieht die Schelfen ab, und legt sie in frisches Wasser. Dann nimmt man sie auf einen Deckel heraus, und schneidet sie der Länge nach so dünne als möglich. Wenn dieß geschehen ist, schlägt man 7 Eyer in einer tiefen Schüssel so lange bis sie recht schäumen. Hernach wird ein halbes Pfund fein gesiebter Zucker dazu gethan, und dieses mit einander eine halbe Stunde recht stark gerührt. Nun thut man die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, einen Vierling vom feinsten Mehl, und zwei Drittel von den Mandeln dazu, machts mit diesen ganz langsam durcheinander, und füllet es in einem mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Torten-Model; streuet die noch übrigen Mandel darauf herum, und läßt die Torte ganz langsam backen.

253.

Butter = Blumen.

Man nimmt ein halbes Pfund Butter, ein halbes Pfund Mehl, 3 Löffelvoll Wein, 1 Eydotter, und vier große Eßlöffelvoll Zucker. Den Butter schneidet man in das Mehl, und macht es zu einem Teige an; würgelt es auf dem Nudelbrette Messerrückendick aus, sticht mit blechernen Mödeln Blumen davon aus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht diese mit Ey, bestreuet sie mit gestossenem Zucker, legt nicht gar zu dünn geschnittene abgezogene Mandeln darauf, und läßt sie schön gelb backen.

254.

Kranz = Torte.

Man stößt ein halb Pfund abgezogene Mandeln nicht gar zu fein, läutert ein wohl gewogenes halb Pfund Zucker, bis es spinnt, thut die Mandel hinein, und läßt sie eine gute Weile dünsten; sodann wird ein Eyweiß ein wenig zerkleppert, in dieses die gelbe Schale von einer Zitrone, und 4 Loth Zitronat, so fein als möglich geschnitten, und nebst einem halben Loth grob gestossenem Zimmet, auch wenn es beliebt, ein Quint Muskatennuß dazu gethan. Dieß wird mit einander unter die Mandeln und Zucker gerührt, und auf dazu geschnit-

tene Ringe von Oblaten Fingershoch gestrichen. Die Rände dieser Ringe müßen 2 Finger breit, und so geschnitten seyn, daß immer ein Ring kleiner als der andere ist. So kann man 3 bis 4 Ringe machen, welche man auf einem mit Mehl bestreuten Bleche langsam backen läßt. Wem es beliebt, kann ein weißes Zucker-Eis darauf machen, dann wieder im Ofen ein wenig trocknen lassen, und sodann kann man sie auf den Tisch geben.

255.

Kleine gerührte Gogelhöpfe.

Ein Vierling Mehl wird mit einen guten Löffelvoll dicker Bierhefen und so viel lauer Milch, bis der Teig wie ein dicker Spazenteig wird, angemacht. Diesen Teig läßt man gähren. Hierauf werden 5 Loth Butter zu Stücklein zerschnitten, 2 Eyer daran geschlagen, ungefähr ein halbes Trinkgläslein Milch und wieder 14 Loth Mehl untereinarder gerührt, daß er ohngefähr wie der erste Teig wird. Alsdann wird der vorige Teig wann er gegangen ist, darunter gerührt, 2 Loth Zucker, etwas Salz, von einer halben Zitrone die auf einem Reibeisen abgeriebene Schale mit dazu gethan, und der Teig so lange geklopft, bis er sich vom Löffel schält; dann füllt man kleine mit Butter bestrichene Mödel damit, und nachdem man sie wieder gehen hat lassen, werden sie in einem nicht gar heißen Ofen gebacken.

256.

Immenester.

Zu diesen nimm mürben Butterteig, mache ihn zu Laiblein, wirke ihn auf dem Nudelbrett, würgle Messerrückendicke Plätze daraus, sodann schneide drei Finger breite und eine halbe Elle lange Streifen daraus, und bestreiche sie mit zergangenem Butter. Dann bestreut man sie mit recht dünn geschnittenen Mandeln, sauber gewaschenen Zwiebeln, kleinen Weinbeeren, Zucker, Zimmet und wenn es beliebt, klein geschnittenen Zitronenschalen, wickelt jeden bestreuten Streif auf, und setzt sie alle aneinander in ein dick mit Butter bestrichenes rundes Becken und bäckt sie. Auch kann man sie von Hefenteig machen.

257.

Mandel-Auflauf.

Man schneidet eine Semmel so viel man braucht in Milch ein, thut etwas Butter daran, läßt sie in einem Stolltiegel aufkochen, und dann abkühlen. Sodann werden etliche Eyer daran geschlagen, mit gestossenem Zucker und Zimmet vermengt, dann gestossene süße Mandeln nach Proportion darunter gethan, wohl unter einander gerührt, daß er nicht zu dick und auch nicht zu dünn wird, sonach in ein kupfernes Geschirr geschüttet, das Geschirr vorher

aber mit etwas Schmalz oder Butter ausgerieben, auf Kohlen gesetzt, mit einer Stürze zugedeckt, und oben darauf wiederum Kohlen gethan, langsam auflaufen lassen, bis oben eine schöne gelbe Farbe zu sehen ist, dann noch kochend mit feinem Zucker bestreut auf den Tisch gegeben.

258.

Abgerührter Gogelhopfen.

Man nimmt einen Vierling Schmalz, legt ihn in ein frisches Wasser ohngefähr eine Viertelstunde lang, hernach thut man ihn heraus, rührt ihn wenn man Zeit hat eine ganze Stunde wohl ab, schlägt sodann 7 Eyer eins nach dem andern daran, welche aber vorher auch in frischem Wasser gelegen seyn müßen, thut ein Löffelvoll Mehl daran, und rührt sie wohl unter einander; hernach stößt man 2 Loth abgeschälte Mandel, 2 Loth Zucker und eben so viel Zimmet in einem Mörser, mischt sie sodann in den Teig, gießt einen Löffelvoll Hefen nebst so viel Mehl daran, salzt solchen etwas aber nur nicht zu viel, läßt ihn sodann gehen, und bäckt solchen in einem Geschirr langsam aus dem Ofen heraus.

259.

Gebackene Rahmnudel.

Rühre einen halben Vierling Schmalz mit 3 oder 4 Eyern wohl, bis es weiß wird, dann thue so viel Mehl daran bis der Teig einem aufgegangenen Nudelteig gleich wird, salze ihn etwas, gieß einen Löffelvoll Hefen und eben so viel Mehl daran, hernach schmiere das Kasserol mit Schmalz, nimm sonach allemal einen Löffelvoll von diesem Teig, tunke solchen in sauern Rahm, und lege so einen Löffelvoll nach dem andern in das Kasserol, gieße jedesmal einen guten Löffelvoll Rahm daran, lasse ihn gehen, und wenn er gegangen ist, so backe ihn in einer gleichen Hitze aus dem Rohre heraus, und somit gieb ihn zu Tische.

260.

Dampfnudeln in Milch.

Man nimmt zu einem Pfund Mehl 6 Loth Butter, rührt ihn mit zwei Eyern stark ab, dann wird das Mehl, nebst zwei Löffelvoll guter Bierhefe und Salz zu dem wohl abgerührten Butter gethan, dieses mit lauer Milch angemacht, daß der Teig wie ein dicker Spazenteig ist. Dann muß er geklopft werden, bis er sich vom Löffel abschält. Hernach wird er in die Wärme gestellt; wenn er nun halb gegangen ist, sticht man mit einem Löffel die Nudeln

eines Hühnereyes groß auf ein Nudelbrett, das mit Mehl bestreut ist, heraus, und läßt sie noch einmal gehen. Alsdann bestreicht man einen Dampfnudelschart oder irdenes Geschirr dick mit Butter, setzt die Nudeln hinein, gießt siedende Milch darüber, doch so, daß sie nicht über die Nudeln geht. Stellt das Geschirr auf Kohlen, deckt es zu, und legt auf den Deckel auch Kohlen, damit sich die Nudeln schön aufziehen. Wenn sie fertig sind, giebt man sie mit Milch, worinn Zucker und ein Stückchen Zimmet gesotten worden ist, zu Tisch.

261.

Reiß = Waffeln.

Nimm ein halb Pfund Reiß, laß ihn in 3 Seidlein Milch recht weich kochen, ist er fertig so thue ihn in einen Napf, und streue Zucker und Zimmet darauf, laß ihn alsdann erkalten, und rühre ihn glatt ab, schlage sodann 8 bis 9 Eyer hinein, und vor 1 Kreuzer weißes Brod, und abermals Zucker und Zimmet nach Belieben dazu, schmiere alsbald das Eisen mit Butter, und so back sie schön goldgelb heraus.

262.

Bittere Mandelplätzlein.

Nimm 6 Loth süße, 6 Loth bittere Mandeln, 12 Loth Zucker, stoße sonach die Mandel nicht zu naß mit Rosenwasser ab; ferner nimm von 3 Eyern das Weiße, klopfe es eine Viertelstunde wohl ab, hierauf rühre die Mandeln und den Zucker in das abgerührte Eyweiß, mache hernach Plätzlein daraus, lege sie auf ein Fließpapier oder besser auf Oblaten und backe sie schön goldgelb aus dem Rohre heraus.

263.

Butter-Brezlein.

Nimm 12 Loth Butter oder Schmalz, 10 Loth Mehl, 6 Loth Zucker, 1 Ey und etwas Zimmet, mache sodann einen Teig daraus, knöte ihn mit der Hand recht aus, formire sodann Brezlein daraus, lege diese auf ein mit Mehl bestrichenes Blech, schmiere sie oben mit Eyergelb und backe sie so im Rohre heraus.

264.

Einen gefüllten Gogelhopfen zu machen.

Nimm 14 Loth Schmalz und rühre es recht schön weiß ab, thue sodann den 3ten Theil wieder heraus in ein Näpflein und bestreiche den Schart

damit, das übrige Schmalz aber behält man zum Teig, schlägt noch 3 ganze Eyer sammt Dottern daran, nimmt 1/8 gute Hefen, 1 1/8 Rahm, 2 Loth gesiebten Zucker, und einen guten Theil, auf einem Reibeisen abgeriebene Zitrone, dann 2 Becher Mehl, dieses alles recht unter einander gerührt. Hierauf thut man den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Tuch, und wälgert einen Platz daraus, bestreicht ihn sonach mit dem übrig gebliebenen abgerührten Schmalz, streut die nachstehende Fülle darauf, macht eine Wurst zusammen, legt sie in den Schart, läßt ihn auf dem Ofen etwas gehen und bäckt ihn so langsam heraus.

Fülle.

Nimm 8 Loth klein gehackte süße Mandel, 6 Loth geriebenen Zucker, eine halbe klein geschnittene Zitrone und ein halb Loth gestossenen Zimmet, und thue es in den Teich.

265.

Pfaffen-Käpplein zu machen.

Nimm 12 Loth Mehl, 8 Loth Butter und 4 Loth Zucker, dann ein Ey und ein wenig Rahm oder besser einen Wein, mache einen Teig daraus, wälgere selben mit dem Nudelholz recht ab, bis er Blasen giebt; sodann schneide einen viereckigten Fleck daraus, bestreiche selben an dem Rand mit Eyweis lege sonach auf jede Spitze die untenstehende Fülle,

biege sodann die vier Ecken zusammen, lege sie auf ein Blech und ehe sie ins Rohr kommen, mache einen Knopf vom nemlichen Teig, bestreiche sie ganz mit Eyerdottern und ein wenig mit Zucker, dann thue sie ins Rohr, backe sie schön gelb heraus, sind sie fertig, so besäe sie mit Zucker und Zimmet und gieb sie zu Tisch.

266.

Einen Aniskuchen.

Man nimmt 4 Loth Butter und 4 Loth Schmalz, treibt es schön weiß ab, schlägt nach und nach 4 ganze Eyer sammt Dottern darein, rührt es wohl ab, hernach nimmt man so viel Hefen, daß er gehen kann, 1 Loth Zucker, ein wenig Anis und 12 Loth Mehl, dieses Alles wohl unter einander vermengt, wird in den Model, welcher mit etwas Butter oder Schmalz beschmirt seyn muß, hinein gegossen, so langsam gehen lassen, und ganz kühl herausgebacken. Auch salzt man ihn etwas wenn man will.

267.

Hufeisen zu backen.

Man nimmt einen ausgeglühten Drath, hängt wechselweis einmal eine Rosine einmal eine Mandel nebeneinander doch so, daß ein Spatium dazwischen ist, bis der Drath ein Ende ist, die Rosinen müßen aber vorher rein gewaschen die Mandel hin-

gegen abgezogen seyn. Sodann formire den Drath wie ein Hufeisen, mache sonach einen etwas dicken Strauben-Teig an, lege dieses gemachte Hufeisen in den Teig, back es so in heißem Schmalz schön gelb heraus. Sollte es aber nicht dick genug seyn, so tunckt man es nochmals in den Teig ein, und backt es abermals so aus dem Schmalz. Sodann nimm ein sehr scharfes Messer, schneide das Hufeisen von einander, so daß aus einem zwei werden, leg sie auf eine Schale, bestreue sie sonach mit Zucker und Zimmet; auch kann man, wenn man will, sie mit etwas warmen Wein begießen und so trägt man sie zu Tische.

268.

Dampfnudel süß oder sauer.

Man nimmt zu einem Pfund Mehl einen Vierling Butter, stellt ihn in die Wärme, nicht daß er zerläuft, sondern nur desto besser zu rühren ist; dann wird er mit zwei Eyern abgerührt, und zu dem Mehl, nebst zwei Löffelvoll Zucker gethan. Dieses alles wird mit lauer Milch angemacht, daß der Teig wie ein dicker Spazenteig ist. Dann muß er eine Viertelstunde geklopft werden, bis er sich recht vom Löffel abschält. Hernach wird er in die Wärme gestellt, daß er geht. Wenn er nun halb gegangen ist, sticht man mit einem Löffel die Nudeln eines Hühnereyes groß, auf ein Nudelbrett das mit Mehl

bestreut ist heraus, und läßt sie noch einmal gehen. Alsdann bestreicht man ein Becken oder Dampfnudelschart dick mit Butter, streuet auf den Boden desselben gestossenen Zucker, gießt etwas siedende Milch darein, und setzt die Nudeln, wann sie gegangen sind, so hinein, daß die Milch ja nicht darüber geht; stellt das Geschirr auf nicht gar zu starke Kohlen, deckt es zu, und legt auf den Deckel auch Kohlen, damit sie die Nudeln schön aufziehen. Ist dieses geschehen, so bestreicht man sie mit Butter, bestreut sie mit Zucker, und läßt sie vollends schön gelb werden. Hierauf gießt man noch ein klein wenig Milch neben herum, daß sich die Nudel schön ablösen; nimmt sie mit einem Schäufelein heraus, und giebt sie nebst Milch, worinnen Zucker und ein Stücklein ganzer Zimmet gesotten worden ist, auf den Tisch. Auf die nemliche Art werden sie gesalzen gemacht, nur daß man den Zucker wegläßt. Dieses reicht für ohngefähr 3 bis 4 Personen.

269.

Rahmnudeln.

Man macht Nudeln, wie bei den Suppen gezeigt worden ist, nur daß sie ohngefähr eines kleinen Fingers breit geschnitten werden. Hierauf macht man Milch siedend, thut die Nudeln darein, und läßt sie so lange kochen, bis sie nur noch ganz wenig Brühe haben. Dann verrührt man, wenn es

DE|30 DE|30 DE|30

DE|30 DE|30 DE|30

Nudeln von 3 Eyern sind, ein Quart oder den 4ten Theil einer Maas sauren oder süßen Rahm mit 2 Eyerdottern; thut dieses, nebst Salz, so viel nöthig ist, daran; bestreicht ein Becken dick mit Butter, gießt die gekochte Nudeln darein, thut oben ein wenig zergangenen Butter darauf, und läßt sie im Ofen oder zwischen Kohlen gelb backen.

270.

Milch = Zwecklein.

Für ohngefähr 4 Personen nimm einen guten Becher schönes Mehl, nebst 4 Eyer und etwas Rahm, mache so einen Teig wie zu geschnittenen Nudel, nur nicht so fest, dann schneide mehrere Stücke daraus, zerknöte selbe recht, und wörgle eins um das andere zu einen großen Platz ohngefähr einen Messerrücken-dick aus, bis sie alle sind, alsdann schneide ohngefähr einen Fingerbreit Bändlein daraus, lege mehrere solche aufeinander und schneide sie würflicht wieder zusammen; mache in einem Fußhafen einen guten Theil Schmalz heiß, gieße ohngefähr eine Maas gute Milch daran, und wenn solche siedet, so thue die Zwecklein hinein, laß sie gut dämpfen, bis sie eine Rinde bekommen, alsdann nimm 2 Eyer und eine Kaffeschalevoll Rahm, kleppere diese mit selben recht ab, schütte es über die Zwecklein, lasse sie noch etwas backen und dann gieb sie zu Tische.

271.

Aepfel=Strudel.

Mache einen Teig wie zu Wassernudeln, wörgle solchen wie einen gewöhnlichen Nudelteig aus, und mache mehrere Fleck daraus, dann schmiere mit einer Feder diese Fleck mit Schmalz, schäle alsbald gewöhnliche Back= oder Rubiner=Aepfel ab, schneide sie zu kleine würflichte Stückchen, bestreue sodann die beschmierten Flecke alle mit diesen würflicht geschnittenen Aepfeln, und thue etwas Weinbeere darunter, dann wickle den Teig zusammen, schneide ohngefähr eine Handbreit Schnitten daraus, thue sie alsdann in eine mit Schmalz beschmierte Bratpfanne oder Kasserol hinein, daß sie aufwärts zu stehen kommen, gieße sodann das halbe Geschirr mit siedender Milch an, und lasse sie so langsam darin backen und dann gieb sie zu Tische.

272.

Gelbe Rüben zu machen.

Man nimmt zu 2 Kreuzer Eyer= oder mürbes Brod, welches fein gerieben wird, nicht gar einen Vierling Butter oder Schmalz, rührt selben recht fein ab, nimmt sodann 2 bis 3 Eyer, schlägt eins nach dem andern daran, zieht einen halben Vierling Mandel ab, stößt selbe recht klein, thut Zucker und Zimmet und Zitronenbitzelchen, nebst dem geriebenen

Semmelmehl dazu, macht sodann einen Teig zusammen, und formirt selben wie gelbe Rüben, backt sie sonach in Schmalz schön gelb heraus, legt sie auf eine Schüssel und gießt gesottenen Wein mit Zucker und Zimmet darüber, läßt sie noch etwas auf der Kohle anziehen, somit steckt man als Zierde ehe sie zu Tisch gebracht werden, gelbe Rüben- oder Petersilienkraut oben hinein.

273.

Nonnen-Zeltlein.

Man macht einen Teig wie bei den gelben Rüben, nur kommen gekochte Weinbeere daran, formirt sie wie ein klein Hühnerey, und backt sie schön dunkelgelb aus dem Schmalz heraus, alsdann nimmt man 2 Theil Wein und 1 Theil Wasser mit Zucker, Zimmet, Nägelein und Zitronenschalen, thut die Zeltlein in eine Schale, läßt sie sonach eine Weile dämpfen und ehe man sie zu Tisch trägt, streut man geschnittene Mandel und Zitronenbitzelchen darauf. Man kann sie warm und kalt essen.

274.

Englischer Pudding mit einer Wein-Sauce.

Man schneidet von 4 bis 5 Mundsemmeln die Rinde ab, und weicht die Brodsamen in Milch ein. Indessen rührt man 12 Loth Butter recht gut ab,

und thut nach und nach 12 Eyerdottern hinzu. Nun wird das eingeweichte Brod wohl ausgedrückt, 1/4 Pfund Weinbeere, 1/4 Pfund klein gestossener und auf Zitronenschalen abgeriebener Zucker hinzugefügt, auch etwas feines Mehl hinein gestreut, dann mit dem abgerührten Butter und dem Schnee von 6 Eyerweiß langsam vermengt. Indessen wird eine Serviette wohl mit Butter bestrichen, in eine Schüssel gelegt, obiger Teig darauf gegossen, und die Serviette mit einer Schnur zugebunden, doch nicht zu nahe am Teig; dann in einem Hafen mit siedendem Wasser gethan, und eine gute Stunde lang kochen lassen. Während dieser Zeit macht man folgende Weinsauce. Nimm 8 Eyerdottern und rühre sie in einer halben Bouteille gelben Wein wohl ab, thue ein Stück Zucker, auch den Saft von einer halben Zitrone hinzu, lasse das Ganze auf einer Gluth, unter beständigem Quirlen zusammen gehen, wenn es schäumt und dicklicht wird, nimmt man es vom Feuer. Hat der Pudding hinlänglich gekocht, wird er aus der Serviette genommen, mit länglicht geschnittenen Mandel besteckt, obige Sauce darüber gegossen, und zur Tafel gebracht.

275.

Compot zu machen.

Man schneidet einen oder zwei Wecke plätzeweis, tunckt sie in Eyerdottern und bäckt sie in Schmalz heraus; ferner nimmt man eine Flasche guten rothen oder weißen Wein, läßt selbigen, nebst einem guten Stück Zucker in einem Kasserol mit Zitronat, Pomeranzenschalen, Rosinen, Weinbeeren, Mandeln und mit dem gebackenen Brod ganz dicklicht sieden, richtet das Compot auf die Schüssel an, und streut Zucker und Zimmet darauf.

276.

Augsburger Dampfnudel.

Nimm eine Maas schönes Mehl, 2 Löffelvoll Hefen und 1/8 Maas Milch, mache einen Dampf davon an, und lasse ihn so gehen. Hierauf werden 6 Loth Schmalz und 3 Eyer dazu gesetzt, der Teig ausgewirkt, in 8 Stücken getheilt und so neuerdings aufgehen und dann im Oefelein eine Weile backen lassen. Bevor nun die Nudeln völlig fertig sind, legt man sie in 4 Loth Schmalz und ein Seidlein heiße Milch, deckt sie wieder zu, und läßt sie noch eine halbe Stunde backen.

277.

Aufgelaufener Aepfel- oder Quitten-Koch.

Man nimmt Borsdorferäpfel oder Quitten, bratet sie weich, treibt hernach 15 Loth Mark durch ein Haarsieb, rührt 12 Loth Zucker mit Mark wohl ab, und schlägt 8 Eyerweiß zu festen Schaum, diese darunter gerührt, auf einer blechernen Schüssel gebacken, und mit Zimmet und Zucker bestreut. Die Schüssel darf jedoch mit nichts Fettem bestrichen werden, sonst fällt die Masse zusammen.

278.

Kirschen- oder Weichsel-Koch.

Koche dürre oder auch frische saure Kirschen in Wein ab, schlage sie durch einen Seiher, rühre 6 Eyerdottern daran, so wie auch 1/4 Pfund geriebenen Zucker und etwas gestossenen Zimmet; bestreiche einen Schart mit Butter, lege langlicht geschnittene und in Schmalz geröstete Semmelschnitten darein, gieße den Kirschenkoch darüber, und lasse es so langsam backen.

279.

Zitronen-Koch.

Sechs Zitronen werden auf Zucker abgerieben, rein abgeschält in Plätzchen geschnitten und von den Kernen gereinigt, in Wein klein gerührt, und durch

einen Seiher getrieben. Zu diesem Saft wird ein halb Pfund Zucker sammt dem auf den Zitronen abgeriebenen, gethan, auch ¼ Pfund ganz klein geschnittene Mandeln, und in einem steinernen Gefäße auf Kohlen zu einer Sulze gekocht. Ist diese erkaltet, so werden 8 gut geschlagene Eyerdottern hinzu gethan, so wie auch das zu Schnee geschlagene Eyerweiß. Um dieser Masse mehr Bestand zu geben, kann man etwas geriebenes Eyerbrod damit vermengen. Das Ganze wird sodann in einen Schart gegossen, der mit Butter bestrichen und mit etwas feinem Semmelmehl bestreut wurde, und gehörig gebacken.

280.

Gries = Koch.

Man läßt ⅛ Pfund Gries dick kochen, fügt einen Vierling Butter, 3 ganze Eyer, 2 Dottern, 2 Handvoll gestossene Mandeln und vier Loth Zucker dazu, rührt alles während einer Stunde wohl untereinander, und läßt es in dem Schart backen, in welchem sodann der Gries = Koch zu Tisch getragen wird.

281.

Krebs = Koch.

Man nimmt 1/4 Pfund ausgenommene Krebse, hackt eine in Milch eingeweichte Semmel darunter, mit 4 Loth gestossenen Mandeln, 4 Eyerdottern und ein Vierling abgerührten Krebsbutter; dieses alles eine halbe Stunde untereinander gearbeitet und in einem mit Krebsbutter bestrichenen Schart heraus gebacken.

282.

Reiß = Koch.

Klaube ein halb Pfund Reiß sauber und wasche ihn, sodann brühe ihn mit siedendem Wasser an, und lasse ihn so lange stehen, bis das Wasser lau geworden ist, wo es dann abgegossen und der Reiß in drei Schoppen siedender Milch dick gekocht wird. Ist er kalt, so rührt man ein Viertelpfund Butter leicht,, und thut nach und nach 7 Eyerdottern daran, wozu noch 4 Loth Zucker und etwas gestossener Zimmet kommt. Unterdessen wird eine Handvoll Weinbeere in einem kleinen Geschirr in Wasser gekocht, dann in einen Seiher gethan, damit sie ablaufen, nebst kleingeschnittenen Zitronenschalen sammt dem gekochten Reiß zu dem Butter gerührt, das Weiße von den 7 Eyern zu Schnee geschlagen, und leicht darunter gerührt. Nun bestreicht man einen Schart

14 *

mit Butter, füllt die Masse ein, und bäckt sie in einem Bratöfelein.

283.

Mus (Brei) von feinem Mehl.

Man rührt Mehl mit kalter Milch an, und läßt sie mit einem Stückchen Butter unter beständigem Umrühren kochen. Soll der Brei verbessert werden, so werden ein Paar Eyer und auf Zucker abgeriebene Zitronenschalen dazu gefügt. Der Brei wird nicht g salzen.

284.

Aepfel = Mus.

Man schälet die Aepfel, schneidet sie zu Schnitzen, stellt sie mit einem Stückchen Butter, nebst einem Gläschen Wein auf Kohlen, und läßt sie weich dämpfen. Alsdann werden zwei Löffelvoll Semmelmehl mit ein wenig Butter geröstet, und nebst Zucker, gestossenen Zimmt und Weinbeeren an das Mus gethan, und eine halbe Stunde zusammen gekocht.

285.

Gries = Mus.

Zu einer Viertelmaas Gries wird in einer Pfanne 1 1/4 Maas Milch siedend gemacht, der Gries nach und nach hinein gethan; dann läßt man das

Mus unter beständigem Umrühren nebst Salz und einem Stückchen Butter kochen. Man kann den Gries auch in Fleischbrühe kochen.

286.

Mandel = Mus.

Man nimmt ein Pfund Mandeln, stößt sie klein und läßt süße Milch, Zucker und ein wenig Rosenwasser darauf folgen, dann rührt man einen oder zwei Eyerdottern mit Butter daran, und läßt die Masse unter fleißigem Umrühren kochen.

287.

Pflaumen = Mus.

Die Pflaumen werden, wenn die Kerne heraus sind, in den Kessel gethan, und bei einem ziemlichen Feuer, unter beständigem Umrühren, denn sonst brennen sie an, ohne Wasser abgesotten. Das Sieden währet ohngefähr 1 ½ Stunde, oder bis sie dünne und klar genug sind. Alsdann werden sie heraus genommen, und durch ein recht klares Sieb getrieben, damit die Hülsen alle zurückbleiben. Nach dem kehren sie wieder in den Kessel zurück, und werden so lange bei gelindem Feuer, unter beständigem Umrühren gesotten, bis das Mus gehörig dicke und stark geworden ist. Hierauf folgen nach Belieben, klein geschnittene und dürre Zitronenschalen, wozu

einige ganze Nelken, und eine Handvoll grüne wälsche Nußschalen in großen Stücken wohl untereinander gerührt werden (denn diese machen das Mus schön schwarz) die Nußschalen müßen aber, wenn es fertig ist, so viel als es möglich seyn kann, wieder herausgesucht, und weggethan werden. Es ist nöthig das Mus dick zu sieden, sonst würde es sich nicht lange halten.

288.

Reiß = Mus.

Man nimmt ein halb Pfund Reiß, wäscht ihn aus warmen Wasser, und setzt ihn in einem Fußhafen mit lauem Wasser zum Feuer. Wenn nun der Reiß eine Viertelstunde gekocht hat, so wird das Wasser ab = und siedende Milch daran gegossen. Eine Stunde vor dem Anrichten rührt man einen Löffelvoll Mehl mit einem oder zwei Eyerdottern und ein wenig kalter Milch an, und rührt es, nebst Salz und einem Stückchen Butter in den kochenden Reiß. Bei dem Anrichten wird gestossener Zucker mit Zimmt vermischt darauf gestreut.

289.

Schüssel = Mus.

Man kleppert 6 Eyer wohl ab, rührt eine Maas Rahm darunter, thut ein wenig Zimmetwasser, gestoßenen Zimmet und Zucker darein, schüttet

es in eine Schüssel, streut Zucker und Zimmt oben darauf, stellt es auf recht heißes Wasser, das oben und unten mit Kohlen gehitzt wird, deckt es mit einer Stürze zu, und läßt es so bräunen.

290.

Semmel-Mus.

Man nimmt 4 Eyer, 1/8 Maas süßen Rahm, schlägt es in einem Hafen wohl untereinander, zerrührt 1 1/2 Loth Zucker und etwas geriebene Zitrone mit einem Löffelvoll Mehl, vereinigt das ganze in einer Pfanne, und läßt es bei gelindem Feuer backen.

291.

Ein anderes Mus.

Röste eine Semmel (weißes Brod) in Schmalz, schütte eine gute Fleischbrühe daran, hacke Petersilienkraut darunter nebst Butter, etliche Eyer und Gewürz und laß es gut untereinander sieden. Hat es gut gesotten, so richte es an und trag es zu Tisch.

292.

Aepfel-Küchlein.

Hiezu nimmt man von der besten Sorte Backäpfel, schält und zertheilt sie zu halben Fingersdikken Scheiben, und löst das Kernhaus heraus. Der

Teig wird auf folgende Art gemacht: Zu 6 großen Eßlöffelvoll Mehl wird einer welschen Nuß groß Schmalz heiß gemacht, dieses an das Mehl gegossen, und untereinander gerührt, dann wird das Mehl mit zwei Eyweiß und weißem Bier, welches warm gemacht wird, zu einem Teig, in der Dicke wie ein Omelletenteig, angerührt. Hierauf werden die Scheiben in den Teig eingetunckt, und aus heißem Schmalz nicht zu schnell gebacken. Nachdem legt man die Küchlein auf Brodschnitten, damit diese das Fett anziehen, wie solches bei allem in Schmalz Gebackenen zu beobachten ist. Vor dem Auftragen bestreut man die Aepfelküchlein mit Zucker und Zimmt.

293.

Erlanger Kaffee-Brod.

Siede ein halb Seidlein Wasser in einer messingenen Pfanne, mit 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Butter und eine Maas Mehl hineingezettelt, und unter stetem Rühren so lange kochen lassen, bis sich der Teig ablöst, alsdann in eine Schüssel gelegt und vollends ausgekocht; dann 16 Eyer, eines auf das andere hineingeschlagen, wohl umgerührt, bis es Blasen giebt, mit einem halben Löffelvoll Häuflein gemacht, auf das Blech gesetzt und so gebacken.

294.

Fastnachts = Küchlein.

Man salzt ein Pfund feines Mehl, und macht es mit zwei Eyer, zwei Löffelvoll guter Bierhefe und lauer Milch, auch eines Hühnereyes groß zergangener Butter in einer Schüssel zu einem Teig an, der in der Dicke wie ein Spazenteig seyn muß. Dieser Teig wird nun geklopft, bis er sich vom Löffel schält, dann läßt man ihn zugedeckt in der Wärme gehen. Nun wird er ausgewirkt, der Platz zwei Messerrückendick ausgewörgelt, und mit einem Backrädlein oder Messer zu gleichen viereckigten Stückchen geschnitten. Alsdann legt man die Küchlein auf ein Brett, damit sie noch ein wenig gehen, und bäckt sie in heißem Schmalz heraus; während dem Backen muß man die Pfanne immer ein wenig schütteln, wodurch sie um so leichter auflaufen.

295.

Biscuit = Gogelhopfen.

Man rührt 9 Loth Butter eine halbe Stunde, bis der Butter so leicht wie ein Eyerschnee ist, dann werden 10 Eyer dazu gerührt, nebst 18 Loth Mehl. So oft ein Ey an den Butter geschlagen wird, wird auch ein Löffelvoll Mehl dazu gerührt. Dann werden drei Loth gestossener Zucker und die Schale von einer Zitrone, auf Zucker abgerieben und zwei Eß-

löffelvoll dicke Bierhefe dazu gethan, alles recht untereinander gerührt, und in einem mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Gogelhopfenschart gefüllt, den Teig gehen lassen, und gebacken.

296.

Hannover = Kuchen.

Von einer Maas Mehl wird ein Dampf gemacht, ein halb Pfund Schmalz mit vier Eyern abgerührt, und mit dem gegangenen Dampf vereinigt. Alsdann 12 Loth Rosinen und Weinbeere, mit Zimmt und Zitronenschalen in Wein gekocht, Zitronat und Pomeranzenschalen klein geschnitten und an die Fülle gethan. Alsdann wird der Teig ausgewörgelt, in der Mitte muß er aber etwas dicker seyn als außen; dann wird neben herum die Fülle drei Finger breit und eben so breit ein Rand von Teig darauf gelegt, mit Eyer bestrichen, und kleingeschnittene Mandeln, nebst gestossenen Kandiszucker darauf gestreut; dann wird er an einen warmen Ort gestellt, bis er recht stark gegangen ist, und so läßt man ihn in einem Ofen backen.

297.

Gefüllte Maultaschen.

Man nimmt 1/4 Maas Mehl, 1/4 Pfund Butter, ein Ey, und das Gelbe von einem Ey, ein Löffelvoll Wein, und etwas Salz; dieß alles zusammengewirkt und über Nachts im Keller gestellt. Zu der Fülle werden 4 Eyer wohl abgeschlagen, 1/4 Pfund Zucker, 1/4 Pfund klar gestoßene Mandeln, und eine Zitrone hineingerieben. Der Teig wird viereckigt und so dünne als möglich ausgewälgert, dann kommt die Fülle in die Mitte hinein, und die vier Eckspitzen werden mit Butter bestrichen, übergeschlagen, in der Mitte etwas eingedrückt, mit einem Eydotter bestrichen und endlich gebacken.

Der Teig muß schnell zubereitet, auch darf er nicht öfter zusammengelegt werden, sonst blättert er sich nicht so schön. Der Butterteig aber muß öfter überschlagen werden.

298.

Reiß = Torte.

Ein halb Pfund Reiß wird gewaschen und in Wasser einmal gekocht, dann mit einer Maas Wein ausquellen lassen, doch darf er nicht zerkochen noch weniger breiig werden, sondern die Körner müßen ganz bleiben. Auf ein halb Pfund Zucker werden vier Zitronen abgerieben und unter den verkühlten

Reiß gethan, auch kann man etwas Zitronat hinzufügen; dann wird die Masse in die Tortenpfanne gestrichen und gebacken. Man kann auch den Reiß in Milch kochen, ein Viertelpfund gute Butter hinzu thun, wenn solcher verkühlt, sechs Eydottern darunter rühren, und nachdem man ihn in die Tortenpfanne gestrichen, mit zerlassener Butter, worein man drei Eygelb gerührt hat, begießen.

299.

Aechter Speckkuchen.

Rühre ein halb Pfund Schmalz ab, schlage nach und nach 7 bis 8 Eyer daran, nimm ferner zwei Becher Mehl, 1/3 Maas Hefen, und eben so viel Rahm, Weinbeere und Rosinen nach Belieben, auch ein wenig Salz, lasse den Teig im Schart oder auf dem Blech, welches aber mit Papier bedeckt und mit Schmalz bestrichen seyn muß, gehen, bestreiche ihn nachher mit einem Eydotter, streue Kimmel und Speck darauf, und so lasse ihn im Ofen backen.

300.

Sprütz-Gebacknes.

Eine halbe Maas Wasser, ein Viertelpfund Butter, das Gelbe von einer Zitrone auf vier Loth Zucker gerieben, nebst einem Stück Zimmt, läßt man in einem Kasserolle aufkochen, rührt drei Vier-

telpfunde feingesiebtes Mehl hinein und fährt damit fort, bis der Teig so steif wird, daß er sich vom Kasserolle ablöset, alsdann nimmt man solchen von dem Feuer weg und rührt, nachdem er verkühlt, nach und nach acht ganze Eyer und vier Dottern hinein. Die Masse wird in eine Spritze gefüllt, und wenn die Schmalzbutter recht heiß ist, so drückt man die Kuchen in die Runde hinein, bäckt sie schön hellgelb, legt sie auf Papier, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

301.

Tabacksrollen.

Hiezu nimmt man geriebenen Butterteig. Die Fülle dazu wird auf folgende Art gemacht: Man läßt 8 Loth Rosinen und eben so viele Weinbeere mit einem Glas Wein kochen, bis sie keine Brühe mehr haben. Unterdessen werden 8 Loth gestossene Mandeln, 2 Loth Zitronat, 2 Loth Pomeranzenschalen, und die Schale von einer Zitrone genommen, letzteres länglich dünn geschnitten, nnd mit zwei Eyern angerührt, der Butterteig Messerrückendick ausgewörgelt, und die Fülle darauf gestrichen. Dann schneidet mau Stückchen daraus, wie sie zu den Hölzern erforderlich sind, bestreicht das Holz mit Butter, wickelt den Teig darauf, umbindet jede Rolle mit Bindfaden legt sie in siedend heißes Schmalz, und läßt sie auf dem Holze schön backen. Wenn

sie fertig sind, werden sie von den Hölzern gezogen, und mit Zucker und Zimmt bestreut.

302.

Waffel-Küchlein.

Man nimmt ein Pfund kleinbereitete Mandeln, 6 Eyerdotter und ein ganzes Ey, rühret die Mandeln damit wohl ab; zuckert es wohl, gießet ein Seidlein Rahm und ein gutes Stück Butter, so zuvor im Rahm zerlassen worden, daran; rühret so viel schönes Mehl hinein, daß er wie ein Straubenteig wird, läßt das dazu nöthige Blech warm werden, bestreicht es mit Butter, gießet den Teig mit einem Löffel darauf, und läßt ihn so auf einer Gluth backen.

303.

Gebrühten Teig zu machen.

Man läßt in einer messingenen Pfanne einen Schoppen Milch und einen halben Schoppen Wasser sieden, thut eines Eyes groß Butter darein, und will man den Teig süß haben, auch ein Stück Zucker. Alsdann wird soviel Mehl darangestreut, bis der Teig so dick wie ein Spazenteig ist. Dann läßt man ihn auf dem Feuer unter stetem Umrühren abtrocknen, bis er sich von der Pfanne losschält. Hierauf legt man den Teig in eine Schüssel, läßt ihn

abkühlen, salzt ihn und schlägt so viel Eyer daran, bis der Teig die erwünschte Dicke erhalten hat. Zu Spritzenkuchen und gebrühten Küchlein darf er nicht zu dünn gemacht werden. Zu gebrühten Strauben, auch Hollunderküchlein und gebackenen Kälberfüßen muß der Teig aber die gehörige Dünnheit bekommen, damit er auch durch den Straubentrichter laufen kann. Bei allen gebrühten Teigen werden die Eyer in warmes Wasser gelegt.

304.

Zitronen = Torte.

Zu einer Torte mittlerer Größe reibt man sechs saftige Zitronen auf Zucker ab, nimmt die dicke weiße Haut ganz davon weg, schneidet das Mark in Scheiben, nimmt die Kerne heraus, bringt das Mark und das Abgeriebene von den Zitronen in eine porzellainene Schüssel, nebst ½ Pfund geriebenen Zucker, eben so viel gestossene Mandeln, ½ Loth gestossenen Zimmt, 2 Loth Zitronat und Pomeranzenschalen, beides fein geschnitten, mengt alles wohl untereinander, und läßt es über Nachts stehen. Dann wird ein Tortenblech, von welchem man den Rand abnehmen kann, mit Butter bestrichen, mit einem Mandel= oder andern Butterteig belegt, die Zitronenmasse darein gefüllt, ein ausgeschnittener Deckel oder ein schönes Gitter über die Torte ge=

macht, dieses mit Eyergelb bestrichen, und in guter Hitze gebacken.

305.

Aepfel = Torte.

Hiezu wird Blätter-Butterteig genommen, Messerrückendick ausgewörgelt, und auf ein mit Papier belegtes Blech ausgebreitet. Zur Fülle schält man 8 große Backäpfel, schneidet sie in Scheiben, legt sie mit so vielem Zucker als nöthig ist, um die Aepfel süß zu machen, in einen Fußhafen, gießt ein Glas Wein, nebst vier Loth Rosinen und eben so viel Weinbeere, etwas Zitronenschalen, auch gestossenen Zimmt dazu, und läßt es zusammen auf Kohlen dämpfen, bis die Aepfel weich sind. Wenn die Fülle erkaltet ist, wird sie auf den Teig gestrichen, doch so, daß er neben herum zwei Finger breit leer bleibt; dann wörgelt man den Teig zum Deckel aus, schneidet Blumen darein, und deckt ihn über die Fülle; vorher wird der Boden außen herum mit einem zerklöppertem Ey bestrichen, und im Backofen bei guter gleicher Hitze gebacken.

306.

Biscuit = Torte.

Man nimmt 1 Pfund feinen Raffinatzucker, woran ein Theil auf 2 Zitronen abgerieben wird, der übrige Theil wird auf einem Reibeisen klein ge-

rieben, beides mit 12 Eyerdottern und dem Weißen von 4 Eyern eine Stunde lang abgerührt; dann wird 1/4 Pfund Stärkmehl und eben soviel feines Mehl, das durch ein Haarsieb gesiebt wurde, nach und nach hinzugethan, von 8 Eyern wird das Weiße zu einem festen Schnee geschlagen, und zuletzt leicht in die Masse gerührt; die dann in einem mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Schart gethan, und in einem nicht zu heißen Ofen gebakken wird.

307.

Chocolate-Torte.

Diese wird ganz wie oben stehende Biscuit-Torte gemacht, nur daß noch 1/4 Pfund feingeriebene Chocolate hinzu gethan, dagegen aber etwas Mehl weniger genommen wird.

308.

Mandel-Torte.

Man stößt oder reibt ein Pfund abgezogene und abgetrocknete Mandeln klein, vermengt sie mit zwei Eyweiß, legt sie mit 5/4 Pfund geriebenem Zucker in eine Schüssel, und rührt 14 Eydottern eine halbe Stunde lang daran. Hierauf wird die Schale von einer Zitrone auf Zucker abgerieben, und nebst einer Handvoll Semmelmehl zu der Masse

gerührt, das Weiße von zehn Eyern zu Schnee geschlagen, und vor dem Einfüllen damit vereinigt.

309.

Sand = Torte.

Ein Pfund wohl abgeklärte Butter wird mit 16 Eyerdottern recht schäumig gerührt, wozu eine gute halbe Stunde erforderlich ist; alsdann wird das Abgeriebene einer Zitrone, zwölf gestossene Nelken, eine halbe Muskatennuß, ½ Loth Zimmet, ein Pfund gestossener Zucker und ein Pfund Mehl unter beständigem Rühren nach und nach dazu gethan, zuletzt das zu Schnee geschlagene Eyweiß langsam darunter gezogen.

XVI. Glasur, um so wohl große Torten als auch kleines Backwerk damit zu glasiren.

310.

Weiße Glasur.

Man nimmt zu einer Torte von gewöhnlicher Größe 1/4 Pfund feinen Kanarienzucker, stößt ihn klein, siebt ihn durch ein Haarsieb, und rührt ihn mit einem Eyweiß und dem Saft von einer halben Zitrone zu einem Brei. Je länger man rührt, desto weißer wird die Glasur. Alsdann bestreicht man mit einem Messer die Torte mit dieser Glasur, und belegt sie nach Belieben mit Zitronat, Orangeschalen ꝛc. und setzt dann die Torte in eine mäßig warme Röhre zum trocknen. Ueberhaupt muß man alles, was man mit Glasur überziehen will, nicht außer der Röhre trocken werden lassen, sonst bekömmt es keinen Glanz.

311.

Chocolate = Glasur.

Man reibt die Chocolate auf einem Reibeisen recht fein, thut eben so viel feingestoßenen Zucker dazu, und rühret solche ebenfalls mit Eyweiß zu einem Brei, nur darf kein Zitronensaft dazu kommen. Uebrigens verfährt man wie bei vorigem.

312.

Rosen = Glasur.

Man rührt den fein gesiebten Kanarienzucker anstatt des Eyweißes mit recht guten Rosenwasser an und färbt solchen mit ein wenig Karminrosenfarb. Diese, sowie die Chocolate=Glasur wird mehrentheils nur zu kleinem Backwerck gebraucht; auch muß man einige Theelöffelvoll zum Flug gekochten Zucker unter die Glasur thun.

313.

Hohlhippen.

Vier Loth Butter wird mit zwei Eyern schäumig gerührt, 1/4 Pfund Zucker, worauf eine Zitrone abgerieben, etwas Muskatenblüthe, Zimmt, Anis und Koriander, alles recht fein gestoßen, wird nebst einem halben Pfund feinem Mehl darunter gerührt. Man verdünnt diese Masse mit einem Seidlein

Rahm, Wein, Milch oder Wasser, und darf solche nicht dicker wie bei Eyerkuchen seyn. Das Hippeneisen wird auf beiden Seiten heiß gemacht und mit Speck bestrichen. Man gießt einen Löffelvoll von der Masse darauf, dreht es etlichemal auf dem Feuer herum, schneidet die herausgetretene Masse mit dem Messer rings herum ab, bäckt sie bei gelindem Feuer hellgelb, und wickelt sie noch warm um einen hölzernen Stock.

316.

Anis = Schnittchen.

Rühre 4 ganze Eyer und 8 Eyergelb in einem Kessel oder Asche mit einem Pfund feingestoßenen Zucker gut ab, thue etwas gelesenen und nach dem Waschen getrockneten Anis darunter; dann wird ein Pfund von dem feinsten trockensten Mehl (denn davon hängt vorzüglich dessen Güte ab) nach und nach darunter gerührt. Ein gewöhnliches Backblech wird mit Butter leicht bestrichen, die Masse in etlichen, ohngefähr drei quer Finger breiten Striemen mit einem Löffel darauf gesetzt, mit einem breiten Messer so viel wie möglich die Höhe der Masse egal gemacht, und alsdann drei Viertelstunden bei gelindem Feuer gebacken, wobei man zu beobachten hat, daß man das Backblech nach einer halben Stunde, aber nicht eher, umdrehen muß, so daß die Seite, welche die vorderste war, nach hinten zu

stehen kommt. Dieses nemliche muß bei allen Backwerken, die auf einem Blech gebacken werden, geschehen, denn nie kann man einer Back- oder Bratröhre ganz egale Hitze durch das Feuer mittheilen, weil dieses immer mehr nach der Hinterseite zieht. Wenn man dieses alles genau beobachtet, und die Schnittchen nach der vorgeschriebenen Zeit herausnimmt, so müßen diese oben ganz glatt und glasirt wie Biscuit aussehen, und dürfen nicht aufgesprungen seyn. Man schneidet sie noch warm von dem Blech ab, und nachdem sie erkaltet, schneidet man solche quer durch, in Schnittchen von beliebiger Dicke, legt solche auf Papier und röstet sie in der Röhre schön goldgelb. Diese Schnittchen halten sich wie Zwieback mehrere Wochen lang.

317.

Mandel-Kalatschen.

Rühre ein halb Pfund Butter, ein halb Pfund Zucker, vier Loth bittere Mandeln, welche man mit etwas Eyerweiß recht zart gestoßen hat, vier ganze Eyer und das Abgeriebene einer Zitrone eine halbe Stunde gut ab, daß es recht schäumig wird, alsdann werden drei Viertelpfund feines Mehl darunter gezogen. Von dieser Masse werden Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt, mit länglich geschnittenen Mandeln bestreut, und eine halbe Stunde langsam gebacken.

318.

Zucker = Strauben.

Thue ½ Pfund feines Mehl und 6 Loth gestoßenen Zucker in ein irdenes Geschirr und rühre sodann nach und nach das Weiße von 10 Eyern und ein wenig Wein dazu, doch darf es nicht zu stark gerührt werden, damit es nicht schäumt; dann läßt man diese Masse durch einen Trichter mit einer engen Dille in heißes Schmalz laufen, wodurch runde Strauben formirt werden. Wenn sie fertig sind, biegt man solche über ein Wälgerholz, damit sie krumm werden, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

319.

Savojer = Kuchen.

Schlage ein Pfund gestossenen Zucker, 10 Eyerdottern und 10 ganze Eyer in einem Asch oder Topf eine Stunde gut ab, nimm ein Viertelpfund fein gestoßene süße Mandeln darunter, wie auch ein Viertelpfund länglich geschnittene Pistacien, vier Loth Zitronat und Orangeschale, und zuletzt drei Viertelpfund feines Mehl. Ein Kasserrolle wird mit Butter ausgestrichen, zwei Streifen Papier über das Kreuz hinein gelegt, die Masse darein gethan, und zwei Stunden bei gelinder Feuerung gebacken.

320.

Kleine Königskuchen.

Es wird ein halb Pfund Butter mit sechs Eyern gelb zu Schaum gut abgerührt, zwölf Loth Zucker, worauf eine Zitrone abgerieben worden, nebst einem halben Pfund feinen Mehl nach und nach darunter gerührt, ein Viertelpfund Rosinen dazu gethan, und zuletzt von sechs Eyern das Weiße zu Schnee geschlagen und darunter gerührt. Man streicht sodann kleine Formen mit Butter aus, füllt solche mit der Masse etwas über die Hälfte an, läßt sie eine halbe Stunde langsam backen, und trägt sie zur Tafel.

321.

Chocolaten-Biscuit.

Rühre 12 Eyerdottern, ½ Pfund Zucker und 6 Loth fein gesiebte Chocolate eine gute Viertelstunde recht ab, sodann thue 12 Loth feines Mehl nach und nach darunter; zuletzt wird das Weiße der zwölf Eyer zu Schnee geschlagen und langsam darunter gezogen. Man füllt diese Masse in Kapseln von Papier.

322.

Zitronen-Biscuit.

Es werden 6 Stück Zitronen auf ein Pfund Zucker abgerieben, der übrige Zucker aber gestoßen und mit 14 Eyerdottern und drei Viertelpfund Mehl auf gewöhnliche Art zu einer Masse gerührt, zuletzt auch das Weiße der Eyer zu starken Schnee geschlagen und langsam darunter gezogen, nebst etlichen Tropfen Zitronenöhl. Diese Masse wird ebenfalls in Kapseln gefüllt, mit gestoßenem Zucker besiebt und wie die vorhergehende gebacken.

323.

Zitronen-Küchelchen.

Ein Pfund feines Mehl, ein halb Pfund Butter und ein halb Pfund Zucker, worauf sechs Zitronen abgerieben, werden mit zwei ganzen Eyern und zwei Eyergelb zu einem Teig angerieben, dann ausgetrieben und mit einem Ausstecher Küchelchen daraus gestochen, welche man mit Eyweiß bestreicht, und mit Zucker bestreut. Man bäckt solche bei gelindem Feuer eine Viertelstunde auf einem mit Papier belegten Blech.

324.

Spanische Winde.

Man schlägt von 3 Eyweiß einen steifen Schnee, stößt 10 Loth Zucker recht fein, rührt selben auch unter den Schnee, schlägt es zusammen ab, und giebt auch den Saft einer Zitrone dazu. Wann alles gut abgeschlagen ist, so macht man kleine Häufchen auf Oblaten, trocknet sie sehr langsam in einem abgekühlten Ofen, bricht die Oblaten davon ab, und giebt sie zu Tisch.

325.

Weiße Lebkuchen.

Ein Pfund abgezogene und abgetrocknete Mandeln werden über die Quer in 5 oder 6 Theile geschnitten, und selbige auf einem mit Papier belegten Blech in der Röhre geröstet, bis sie gelb geworden sind. Während dem rührt man ein Pfund feingesiebten Zucker mit 8 Eyern eine Stunde lang ab, setzt alsdann ein Pfund abgetrocknetes Mehl langsam hinzu, so wie auch die abgekühlten Mandeln; ferner 4 Loth Zitronat, 4 Loth Pomeranzenschalen klein geschnitten, 1/4 Loth Zimmt, 1/4 Loth Muskatenblüthe, 1/4 Loth Nelken, 1/4 Loth Cardamomen, alles gröblich gestoßen. Nun streicht man den Teig auf Oblaten, legt diesen auf ein mit etwas Mehl bestreutes Blech, und läßt sie allmählig, doch nicht

zu langsam backen. Sollte der Teig fließen, so rührt man noch ein wenig mehr Mehl daran.

326.

Anis-Marzipan (oder Anis-Zeug).

Zerklopfe 2 Eyer recht stark, thue ein halbes Pfund gesiebten Zucker darein und rühre es mit diesem eine halbe Stunde. Dann säe ein halbes Pfund Mehl bis auf etwas weniges darein, und wann es mit diesem recht durch einander gemacht ist, so thue den Teig auf ein Nudelbrett, wärgle ihn in Kleinem halben Fingersdick aus, binde etwas feines Mehl in einen Flor, bestäube die dazu gehörigen hölzernen Mödel damit, drücke den Teig darein, dann stürze den Model um und schneide das Eingedrückte außen herum ein wenig ab, lege es auf ein mit einer mehligen Hand überfahrenes Brett, und lasse es über Nacht stehen. Des andern Tages bestreiche ein Blech mit ein klein wenig Butter oder Schmalz, bestreue es mit Anis, lege die Stücklein darauf, und laß sie in einem schon ziemlich kühlen Ofen backen. Oben müßen sie ganz weiß bleiben. Wann man keine Mödel hat, kann man von dem Teige lauter kleine viereckigte Stücklein eines 3 oder 6 Kreuzerstücks groß schneiden, und eben so backen.

327.

Anderes Marzipan.

Zieh ein halbes Pfund Mandeln ab, und stoße sie mit ein wenig Rosenwasser recht fein. Dann vermische ein halbes Pfund gestossenen oder geriebenen Zucker mit den Mandeln; thue einen halben Vierling Stärkmehl dazu, und rühre alles dieses in einer messingenen Pfanne über gelinden Kohlen so lange, bis die Masse sich von der Pfanne ablöset; man muß aber sehr Achtung geben, daß es nicht anbrennt. Dann thut man den Teig auf ein mit halb Zucker und Mehl bestreutes Nudelbrett, wärgelt ihn eines kleinen Fingersdick, und sticht mit den dazu gemachten blechernen Möbeln kleine Herzen, Sterne, Kleeblätter, Rosen, oder was sonst beliebt, davon aus, legt diese auf ein mit ein klein wenig Mehl bestreutes Blech, und läßt sie in einem schon kühlen Ofen langsam backen; sie dürfen nur so viel als trocknen. Will man auf diesen Marzipan einen Guß haben, so muß man auf folgende Art einen Rand darum machen: Man nimmt von dem Teig, wärgelt ein wenig davon langsam aber ganz dünn, bestreicht das ausgestochene Marzipan außen herum mit Eyweiß, legt das Wärglein darauf herum, zwickt dieses mit einer Scheere nach Belieben, und läßt es wie das andere trocknen. Dann wird Zuckerweiß gemacht, so hoch, als der

Rand, darauf gestrichen und in gelinder Wärme getrocknet. Alsdann kann man es zur Tafel bringen.

328.

Rothes Marzipan.

Ein halb Pfund Mandel und so viel Zucker werden untereinander gestoßen und durch ein Seiherlein getrieben, dann ½ Loth Zimmt, 1 Quint Nägelein, ½ Quint Muskatenblüthe, ½ Quint Muskatennuß, ½ Quint Cardamomen, ein wenig Ingwer und Pfeffer, alles recht klein gestoßen, ferner 3 kleine Eyer ein wenig in einer Schüssel gerührt, daraus ein Teig gemacht, und ¼ Pfund gesiebter Zucker und ¼ Pfund Mehl, nebst ½ Loth rothen Sandel dazu gethan; der Teig recht ausgewürkt, die Mödel mit gemischtem Zucker und Sandel bestreut und über Nacht stehen gelassen. Den andern Tag wird das Blech mit Butter beschmirt, mit Mehl bestreut und die Stücken wie Marzipan gebacken. Diese Masse giebt 40 Stück, wann sie nicht gar zu groß sind.

329.

Pressel-Torte.

Man nimmt ½ Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, 4 Eyerdotter etwas Zitronenschale; und macht daraus einen Teig. Wenn nun dieser Teig zu lind wird, daß er sich nicht auswälgern läßt, welches

im Sommer der Fall ist, so läßt man ihn im Keller über Nacht anziehen. Dann nimmt man ohngefähr 2 Theile, wälgert ihn einen starken Messerrücken dick in der Größe eines Tellers aus, legt ihn auf Oblaten, dann auf ein Papier, nimmt dann den übrigen Theil und wälgert ihm rund Daumensdick aus, legt ihn rund herum auf, und drückt ihn 3 Finger in der Breite, daß er den Kranz formirt. Dann belegt man ihn mit etwas eingesottenen Früchten und macht von dem noch übrigen Teig ein Gitter darüber, bestreicht die Torte mit abgeschlagenen Eyern, bäckt sie nicht zu heiß im Oefelein heraus und bestreut sie sodann mit Zucker.

330.

Käsers-Stritzlein.

Man nimmt 4 Eyer, rührt sie eine gute halbe Stunde mit 1/4 Pfund Zucker ab, dann gießt man 4 Loth zergangenen Butter aber nicht gar zu heiß, und ein Becher schönes Mehl daran, wärgelt den Teig gut ab, formirt sodann Fingers lange Stritzlein daraus, und bäckt sie schön goldgelb in heißem Schmalz heraus.

331.

Strauben von gebrühtem Teige.

Man macht ein Quart Milch, mit einem Stücklein Butter eines halben Hühnereyes groß, siedend, säet unter stätem Umrühren ohngefähr 7 Rührlöffelvoll Mehl darein, trocknet den Teig auf dem Feuer so lange ab, bis er sich von der Pfanne ablöst. Dann wird er in eine Schüssel gethan, gesalzen, und mit so viel Eyern angerührt, bis er läuft. Hierauf läßt man ihn durch einen Trichter in eine so große Pfanne, als man die Strauben haben will, in heißgemachtes Schmalz laufen, und bäckt sie schön gelb heraus. NB. Es ist gut, wenn man alles aus dem Schmalz Gebackene zuerst in eine flache Schüssel auf Schnitten vom schwarzen Brode legt, und wenn es da abgelaufen ist, erst auf einer andern Schüssel mit Zucker bestreut.

332.

Quitten-Schaum.

Nimm recht zeitige Quitten, siede sie im Wasser so lange, bis sie weich sind, oder brate sie in einem Oefelein, schäle sie ab, und schabe das Mark davon. Von diesem nimm ein halbes Pfund, eben so viel vom schönsten gesiebten Zucker; rühre dieses nebst der Schale von einer halben Zitrone auf dem Reibeisen abgerieben, durcheinander. Dann schlag das

Weiße von 2 Eyern zu dicken Schnee, thue es dazu und rühre es alles eine halbe Stunde auf eine Seite; setze davon kleine Häuflein auf ein mit Mehl bestrichenes Blech, oder auf Oblaten und laß sie langsam backen.

XV. Allerlei Salate zuzubereiten.

333.

Bohnen in Essig einzumachen.

Man nimmt ganz kleine junge Bohnen, putzt sie sauber und läßt sie in siedendem Wasser nur etliche Wall aufthun. Dann läßt man sie sauber ablaufen, thut sie in einen steinernen Hafen mit etwas ganzen Pfefferkörner, gießt so viel Essig darauf, daß er darüber geht; auf diesen aber starken Fingersdick recht gutes Oel, oder zergangenes Schmalz. So kann man die Bohnen zugebunden aufbehalten, und wie andern Salat angemacht auf den Tisch geben.

334.

Champignons einzumachen.

Diese müßen noch ganz jung und geschlossen seyn. Wann die Stiele davon abgeschnitten wor-

den sind, werden die Champignons recht sauber in frischem Wasser gewaschen. Dann läßt man sie in gesalzenem Wasser eine Viertelstunde sieden; gießt das Wasser davon ab, und schüttet sie in einen Seiher, daß das Wasser alles noch besser abläuft. Indessen läßt man Weinessig mit etwas ganzem Pfeffer, etlichen Nägelein, ganzen Muskatenblumen, und etlichen Lorbeerblättern, eine halbe Viertelstunde sieden; thut die abgelaufenen Champignons darein und läßt sie nur einen Wall aufthun. Dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie kalt werden, füllet sie in einen steinernen Hafen, oder in ein Glas, und hebt sie im Keller auf. Man braucht sie an allerlei Saucen.

335.

Kukummern einzumachen.

Hiezu nimmt man die allerkleinsten Kukummern, schneidet die Stiele davon ab, reibet sie trocken mit einem Tuch recht sauber ab, legt sie in eine Schüssel, streut ziemlich viel Salz darauf, schwinget sie öfters um, und läßt sie so 24 Stunden stehen. Dann nimmt man sie heraus, trocknet sie noch einmal ab, und legt sie in einen steinernen Hafen. Zwischen jede Lage Kukummern thut man Till (grünen Fenchel) 1 oder 2 Lorbeerblätter, und etwas Pfeffer. So macht man fort, bis das Geschirr voll ist. Dann läßt man Weinessig sieden, und wenn er wieder

kalt ist, gießt man so viel darauf daß er darüber geht, bindet das Geschirr zu und behält sie zum Gebrauche auf. Auch kann man, wem die Kukummern trocken einzusalzen nicht beliebt, ein Salzwasser darüber machen, und sie 24 Stunden darin stehen lassen. Wann sie so lange gestanden sind, gießt man das Salzwasser weg, trocknet die Kukummern ab, und macht sie wie die andern ein. Will man die Kukummern weich haben; so wird solches siedend darüber gegossen. Zu 1 Maas Wasser wird eine Handvoll Salz gerechnet.

336.

Hohlbeer-Saft zu machen.

Nimm schon zeitige Hohlbeere, stoße sie in einem Mörser, drück sie durch ein Leintuch, laß hernach den Saft an einem kühlen Ort 3 oder 4 Stund vergähren, seihe ihn alsdann wieder durch ein Tuch und nimm zu einem jeden $^3/_8$ Maas Saft, $^1/_2$ Pfund Zucker, thue ihn gleich in eine messingene Pfanne, laß ihn wohl auskühlen und stelle ihn an einen kühlen Ort. Besser wird er, wenn man statt $^1/_2$ Pfund 1 Pfund Zucker dazu nimmt.

337.

Bohnen = Salat.

Man nimmt kleine junge Bohnen, zieht sie ab, und schneidet sie der Länge nach recht fein, läßt sie in gesalzenem siedenden Wasser so lange kochen, bis sie weich sind. Hierauf gießt man sie durch einen Seiher ab und macht sie mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel an, sobald sie kalt geworden sind.

338.

Endivien = Salat.

Dieser wird fein geschnitten und eine Zeitlang in Wasser gelegt, damit sich das Bittere heraus zieht. Wenn er nun gewaschen, abgelaufen und ausgeschwungen ist, wird er mit Salz, Pfeffer, Oel und Essig, auch nach Belieben mit Zucker angemacht. Brunnenkreß oder Kräutersalat wird eben so gemacht.

339.

Erdbirn = Salat.

Wenn diese weich gesotten, geschält und halb kalt zu dünnen Scheiben geschnitten worden sind, nimmt man feingeschnittene Zwiebeln, Salz und Pfeffer dazu, und macht es mit Essig und Oel untereinander.

340.

Hopfen-Salat.

Man schneidet das untere Harte vom Hopfen ab, siedet ihn in gesalzenem Wasser weich, und läßt ihn durch einen Seiher ablaufen; wenn er kalt ist, macht man ihn mit Essig und Oel durcheinander.

341.

Kopf-Salat.

Von dem Salat werden die unreinen Blätter abgebrochen, die Stöcke zu Vierteln geschnitten, und die übrigen guten Blätter auch dazu genommen; dann wird der Salat gewaschen, und in einen Seiher gethan, damit das Wasser davon ablaufen kann, nnd dann ausgedrückt; noch besser ist es, wenn man den Salat auf ein Tuch legt, dieses an den vier Enden zusammen hält, und den Salat wohl ausschwingt, alsdann wird er in eine Schüssel gelegt, Salz, klein geschnittene grüne Zwiebeln und Pfeffer dazu gethan, gutes Oel und Essig nach Gutdünken darauf gegossen, recht durch einander gemacht, auf eine Schale gelegt und so zu Tische gegeben.

342.

Kukummern-Salat.

Man schälet die Kukummern und schneidet sie recht fein, bestreut sie mit Salz, schwingt sie durch-

einander, und läßt sie eine Stunde stehen; dann drückt man sie aus, bestreut sie mit Pfeffer, gießt Essig und Oel darüber, macht sie recht durcheinander, und giebt sie zu Tisch.

343.

Rother Rüben = Salat.

Man kocht die rothen Rüben in Wasser weich, läßt sie kalt werden, schält sodann die Haut davon ab, und schneidet sie in Scheiben; dann nimmt man einen steinernen Hafen, bestreut ihn mit Salz, Pfeffer und klein geschnittenen Meerrettig, thut die geschnittenen rothen Rüben schichtwe ße darauf, läßt wieder Salz, Pfeffer nebst Meerrettig darauf folgen, und fährt damit fort bis die Rüben zu Ende sind.

344.

Zelleri = Salat.

Wann der Selleri geputzt ist, so läßt man ihn in gesalzenem Wasser kochen, aber nicht zu weich, gießt ihn sodann ab, schneidet runde dünne Scheiben daraus, läßt ihn kalt werden, und macht ihn mit Pfeffer, Essig und Oel an. Die Herzblätter von dem Zelleri werden frisch mit einem Messer weggerissen, in kaltes Wasser gelegt, und der Salat damit geziert.

345.

Spargel = Salat.

Die Spargel werden unten abgeschält, gleich geschnitten, und in gesalzenem Wasser nicht zu weich gekocht; dann werden sie auf e ne Schale gelegt, doch so, daß die Köpfe einwärts kommen. Wenn sie erkaltet sind, macht man in einem Geschirr Essig, Oel, Pfeffer und Salz durch einander, gießt es über die Spargel, und wiederholt das darüber gießen, nachdem die Sauce abgesondert worden ist.

346.

Zitronen = Salat.

Man nimmt drei Zitronen, sondert sie von der Schale und von dem Weißen ab, und schneidet das Markigte in dünne Scheiben, die keine Kerne enthalten dürfen, legt sie auf einen Teller, und streut eine Handvoll Zucker darauf, läßt sie eine Weile stehen, wendet sie um, und bezuckert sie aufs neue. Dieser Salat wird zu gebratenem Geflügel servirt.

347.

Gedämpfte Borsdorfer = Aepfel.

Diese werden geschält und der Butze sammt dem Kernhaus ausgestochen. Man legt sie hierauf in einen Fußhafen, thut Zucker, Zimmt und Zitronenschale dazu, gießt ein wenig Wein daran und

läßt die Aepfel dämpfen, bis sie weich und die Sauce eingekocht ist. Dann werden sie angerichtet und mit klein geschnittenen Zitronenschalen und etwas Zucker bestreut.

348.

Gedünstete Pfirschiche.

Die Haut von Pfirschichen abgezogen, solche geviertelt, mit Wein und Zucker gedünstet, und mit Zitronen und Mandeln besteckt.

349.

Salat von frischen Zwetschgen.

Man legt die Zwetschgen in eine Schüssel, und gießt siedendes Wasser darüber, um sie leichter schä-en zu können. Hierauf schneidet man sie von einander, nimmt die Steine heraus, läßt in einem Fußhafen ein Gläschen Wein nebst Zucker heiß werden, legt die Zwetschgen hinein, und läßt sie zugedeckt, auf Kohlen langsam kochen. Man muß darauf sehen, daß sie so viel wie möglich ganz erhalten werden. Wenn die Sauce eingekocht ist, richtet man sie auf einem Teller an, und stellt sie zu Kalbsbraten auf.

350.

Gemischten Salat.

Nimm weich gesottenen Zelleri, rothe Rüben Endivien, und Krautsalat, mache von jeder Gattung

eine Lage, beleg es mit hart gesottenen Eyern, trag es so zu Tisch, und stelle Oel und Essig dazu.

351.

Auf eine andere Art.

Nimm schönen gelben Kopfsalat, dann Kupfersalat und Forellen, mische sie untereinander, lege Tags zuvor einige Eyer in rothen Rüben Essig, schneide sie sodann in kleine Stückchen und lege sie auf den gemischten Salat; gieße Essig und Oel nach Gutdünken daran, und gieb ihn wie den vorigen zu Tisch.

352.

Gemischter Kräuter-Salat.

Nimm nach Gutdünken Schafmäuler, dann Körbelkraut, welches aber schön klein gezupft werden muß, etwas Gartenkreß, gute Sauerampfen, Brunngreß und etwas Leberkraut, man kann auch wenn mau will etwas Weinraute dazu thun, aber nur nicht zuviel, weil es einen sehr scharfen Geruch hat; wasche sämmtliche Kräuter sauber, mische sie sodann recht durcheinander, thue Essig und Oel dann etwas Salz daran und trage ihn sodann auf den Tisch.